



Montaditos

Ingredientes:

Pan (p. ej. una baguette)
Mantequilla
Atún
Alioli
Cebolla
Limón
Pollo
2 tomates
Queso (p. ej. Västerbotten)
Orégano
Aceite de oliva
Sal
Pimienta



Modo de preparación con pollo:

- 1** Cortar el pan en rebanadas sobre 2,5 cm.
- 2** Freír el pan por los dos lados en un poco de mantequilla.
- 3** Cortar el pollo en lonchas finas.
- 4** Freír los filetes en un sartén caliente.
- 5** Cortar un tomate en lonchas.
- 6** Montar una loncha de tomate y pollo sobre cada rebanada de pan.
- 7** Rallar el queso encima y gratinar hasta fundir el queso.

Modo de preparación con atún:

- 1** Picar la cebolla y los tomates en cubos pequeños. Picar un poco de perejil.
- 2** Mezclar atún, cebolla, tomate, sal y pimienta. Añadir un poco de zumo de limón, perejil y aceite de oliva.
- 3** Poner alioli sobre el pan.
- 4** Montar la mezcla de atún. Decorar con una loncha de limón. ¡Que aproveches!