

TOSTADAS DE ATÚN AL HORNO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Salen 6 tostadas



Ingredientes

- 2 latas (5 onzas) de atún en agua
- 1/4 taza de mayonesa*
- 5 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, dividido
- 1 cucharada de jugo de alcaparras
- 3 cucharadas de cebolla roja finamente picada
- 3 cucharadas de apio finamente picado
- 3 cucharadas de alcaparras, enjuagadas y escurridas
- 8 rebanadas de tu pan favorito
- 8 onzas, 225 gr. de queso cheddar, rallado (aproximadamente 1 taza)

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 475 F (245 C) y preparar un molde para hornear con papel pergamino.
2. En un recipiente mediano, agrega el atún, la mayonesa, 3 cucharadas de aceite de oliva, jugo de alcaparras, cebolla morada, apio y perejil, sal y pimienta al gusto, mezclar todo bien y dejar de lado
3. En una sartén pequeña a fuego medio-alto, calienta las 2 cucharadas restantes de aceite de oliva, añade las alcaparras y cocinar, revolviendo o agitando ocasionalmente, hasta que las alcaparras estén crujientes, unos 4 minutos. *Hay una línea muy fina entre una alcaparra crujiente y una alcaparra quemada, así que no pierdas de vista la sartén.*
4. En la bandeja para hornear que tenias lista, colocar 8 rebanadas de pan, untar cada rebanada con el aceite de oliva que quedó en la sartén donde cocinaste las alcaparras o untar aceite de oliva fresco, añadir la ensalada de atún en cada tostada.
5. Cubrir con queso rallado cada tostada y hornear de 3 a 5 minutos, vigilando el pan, hasta que el queso se derrita por completo y se dore ligeramente por encima.

6. Retirar del horno, esparcir con alcaparras crujientes antes de servir y luego disfrutar y ser feliz!

Notas:

*La mayonesa la puedes sustituir por yogurt griego natural.

*El queso puedes sustituirlo por el que más te guste, puede ser también mozzarella, manchego, queso suizo, pepper jack, etc. quedará delicioso con cualquiera que utilices.