HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Bocadillo de bonito y pimientos

1 ración

Ingredientes

- Chapata
- Bonito en lata
- Pimientos asados o del piquillo
- Boquerones en vinagre

MAYONESA

- **1** huevo
- **80 ml** del aceite de la lata de bonito
- **40 ml** de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Un chorrito de vinagre

Elaboración

MAYONESA

1. Batir un huevo con el aceite de la lata de bonito, un chorrito de aceite de oliva, un chorrito de vinagre y sal al gusto con la batidora hasta que la mayonesa quede totalmente ligada

MONTAJE

2. Tostar la chapata
3. Colocar la mayonesa en la base de chapata tostada
4. Añadir los pimientos asados o del piquillo y el bonito
5. Terminar con los boquerones en vinagre
6. Cerrar el bocadillo

RECOMENDACIONES

Si no tenéis bonito, se puede usar atún y funciona igual de bien.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto