Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Paninis en airfryer

10min 2 raciones

Ingredientes

- Un poco de tomate frito
- Pan de masa madre o el que más te guste
- Una lata de atún
- Aceitunas negras
- Un poquito de orégano
- Cebolla (opcional)
- Mucho queso rallado

Elaboración

1. Precalentar la airfryer y el horno a 180 grados
2. Poner tomate frito en el pan que más te guste
3. Añadir el atún, las aceitunas negras, el orégano, la cebolla opcionalmente y mucho queso rallado
4. Cocinar 8 minutos en la airfryer a 180 grados
5. O hornear 12 minutos en el horno a 180 grados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta