

Bocadelia casero

Mejunje para bocadillos o canapÃ©s

Subida por antonio el 25/04/2010

Etiquetas: Tmx, Verduras



INGREDIENTES

20 g. de Pimiento rojo
20 g. de Pimiento verde
40 g. de Cebolla
25 g. de Aceitunas rellenas de anchoa
20 g. de Pepinillos agridulces
3 Latas pequeÃ±as de atÃºn (con el aceite escurrido)
4 Cucharaditas de postre de Mayonesa

PREPARACIÓN

Todo junto a velocidad 4 durante 15 segundos, Si vemos algun trozo grande suelto de algo, bajamos lo que queda en las paredes y seguimos cinco segundos mas. (sin pasarse)

PRESENTACIÓN

Puede servir para sandwich, para rellenar Volovanes, para canapÃ©s, para huevos duros rellenos unÃ¡ndolo con las yemas, para brazos de gitano salado...

OTROS COMENTARIOS

Mucho mÃ¡s bueno que el comprado, y con la ventaja de que cada uno pone los ingredientes que tiene por casa o que mÃ¡s le guste, lo importante es la idea.