

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:41
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tapas-gratinadas.html>

Tapas gratinadas

INGREDIENTES

1 caja de queso de untar al gusto
Media cebolla pequeña
1 lata de foie gras
1 lata de atún
1 chorrito pequeño de brandy
Rebanadas de pan

PREPARACIÓN

Se mezclan el queso, la cebolla muy picadita, la lata de foie gras y la de atún, se le echa el chorrito de brandy.

Se cortan las rebanadas de pan en rectángulos, triángulos, redondas, etc...

Se extiende la mezcla sobre las rebanadas pero que tengan bastante cantidad. Se meten en horno y se dejan que se gratinen.