

SÁNDWICH DE JUREL UNICO CON VEGETALES ASADOS



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y mezclarlo con la mayonesa, ciboulette y jugo de limón.
2. Hornear todos los vegetales juntos a 140 °C por 15 minutos.
3. Partir las marraquetas. Untar con la mezcla de jurel y añadir los vegetales asados, pepinillos y hojas verdes.
4. Servir acompañado de papas fritas.

TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 paquete de ciboulette picado
- ¼ de zapallo italiano en rodajas
- ¼ de pimentón rojo en tiras
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 3 pepinillos en rodajas
- Hojas verdes a gusto
- 2 marraquetas

