

## Rollito de sándwich de atún

### INGREDIENTES

- Pan de caja
- Atún cocido y desmenuzado (se puede sustituir con atún en lata)
- Tomate
- Lechuga
- Mayonesa
- Elote amarillo en lata
- Alfalfa

### PROCEDIMIENTO

- 1.- Colocar 190gr de atún (o en su defecto una lata drenada) en un tazón, agregar elote amarillo, alfalfa y una cucharada de mayonesa. Mezclar todo muy bien.
- 2.- Cortar las orillas del pan y aplanar con un rodillo.
- 3.- Embarrar una capa de la mezcla de atún con mayonesa.
- 4.- Colocar por encima de la mezcla lechuga cubriendo muy bien la superficie del pan.
- 5.- Colocar en un costado unas tiras de tomate.
- 6.- Enrollar a modo de burrito.

## Empadanitas de dorado en forma de pescado

### INGREDIENTES

- Guisado de dorado, frío (tomate, aceitunas, orégano)
- Pan de caja
- Mantequilla

NOTA: El guisado tiene que estar lo más seco posible para que no se humedezca la caja.

### PROCEDIMIENTO

- 1.- Aplanar el pan de caja con un rodillo. Córtalo con un cortador en forma de pez para que sea más divertido.
- 2.- Colocar un poco del guisado al centro dejando un borde el perímetro para sellar la empanadita. Cubrir con otro pan aplanando cortado en forma de pescado.
- 3.- Pisar con un tenedor toda la orilla del pan para cerrar la empanadita.
- 4.- Calentar en un sartén con un poco de mantequilla.

## Brochetas de coctel de camarón

### INGREDIENTES

- Palitos de bambú
- Camarón cocido
- Tomate Cherry
- Pepino
- Aguacate
- Ketchup
- Mayonesa
- Jugo de limón

### PROCEDIMIENTO

- 1.- Quitar la punta a los palitos de bambú.
- 2.- Hacer las brochetas procurando hacer patrones para hacerlo dinámico. (Camarón-pepino-tomate-aguacate, por ejemplo).
- 3.- Mezclar 3 cucharadas de ketchup, 1/2 cucharada de mayonesa y el jugo de medio limón.



## Pizza Marinera

### INGREDIENTES

- Pan pita
- Salsa de tomate
- Queso mozzarella
- Cubitos de pescado cocidos (lobina, dorado)
- Camarón cocido
- Tomate
- Hojas de perejil

### PROCEDIMIENTO

- 1.- Colocar encima del pan pita una capa de salsa de tomate y el queso mozzarella.
- 2.- Con ayuda y supervisión de un adulto colocar en un sartén a fuego medio y colocar una tapa. Esperar hasta que se gratine el queso.
- 3.- Agregar los cubitos de pescado, camarón cocido, tomate y hojas de perejil.

