



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Receta de sandwich de atún clásica



Por productos



21 febrero, 2023

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Receta de sandwich de atún clásica

El sandwich de atún es una receta que nos ha acompañado toda la vida, lo hemos llevado al trabajo, al colegio y a la universidad, también ha sido parte de nuestro menú de antojos de fines de semana o para una cena ligera luego de una larga jornada.

Su sencilla preparación hace del sandwich de atún el favorito de todos. En esta oportunidad te presentamos la receta clásica, con algunas adiciones que seguro te encantarán. Sigue el paso a paso de esta receta y animate a ponerle todo el sabor a esta preparación.

15 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- [1 lata de atún en agua Zenú](#)
- 4 panes tipo sanduche de su preferencia
- 1 tomate cortado en rodajas
- 2 lonchas de queso amarillo tipo Sanduche
- 1 aguacate hass cortado en lunas

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

▾ [Papas zenú para acompañar](#)

Preparación

1. En un bowl mediano mezclamos 2 cucharadas de mayonesa, 1 cucharada de salsa de tomate, el jugo de limón, el pimentón cortado en cubitos y el atún Zenú, mezclar bien hasta integrar.
2. Calentamos un sartén; y a cada uno de los panes lo untamos con un poco de la mayonesa restante por una de las caras y esa cara la llevamos a la sartén hasta dorar ligeramente (la mayonesa hará que el pan quede crujiente y con muy buen sabor).
3. Hacemos las papas Zenú según instrucciones del empaque. Reservamos hasta servir 4. Para armar los sandwiches: encima del primer pan ponemos el queso, la lechuga, el aguacate, la mezcla de atún Zenú y cerramos con el otro pan.

Tip

Puedes usar cuantos ingredientes prefieras en esta receta, algunos lo prefieren relleno de atún y otros con un justo equilibrio de todos los sabores. Recomendamos servir acompañado de las papas Zenú. También puedes preparar una limonada fresca ó una infusión de tu fruta favorita y disfrutar en grande.

Sigue nuestras recetas zenú. Te compartiremos nuestros consejos más útiles para preparar comidas deliciosas y fáciles que le gustarán a toda la familia. Empieza con este sanduche clásico de Atún Zenú.

Productos relacionados



[Lomos De Atún En Agua](#)



[Papas Delgadas](#)

 [COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



3 agosto, 2021

Sándwich de Jamón dulce panado en panko con may...

la mejor opción de comida saludable, exquisita y fácil de...

[Conoce más](#) →

30 junio, 2022

Molde de atún con pan tajado

Sorprende a todos en casa con un almuerzo delicioso y dif...

[Conoce más](#) →

20 agosto, 2019

Mini Sándwich de chorizo español

Una receta tan fácil de disfrutar como de preparar, con l...

[Conoce más](#) →

Descubre más >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾