



## SOUFFLÉ DE ATÚN Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 2 latas de atún
- 1/2 cebolla
- 3 ramitas de perejil
- Crema
- Queso manchego La Villita
- Aceite
- Rebanadas de pan de caja

## MODO DE PREPARACIÓN

Cortamos de forma circular el pan de caja sin aplastarlo, esto lo podemos hacer con un cortador o bien con un vaso.

Picamos la cebolla en cuadritos pequeños, y la freímos en aceite hasta que empiece a verse transparente.

Agregamos el atún y el perejil, sazonamos con sal al gusto; cocinamos aproximadamente por 3 minutos y retiramos del fuego.

Untamos crema a cada círculo del pan por un solo lado; toma una de las tapas y colocamos una porción de atún guisado, una cucharadita de crema y queso manchego rallado.

Colocamos otra capa, repetimos el procedimiento y terminamos colocando queso manchego rallado para darle vista a tu platillo.

Ingresamos al horno de microondas sólo por 3 minutos.

Posteriormente decoramos con ramitas de perejil. ¡Y listo!