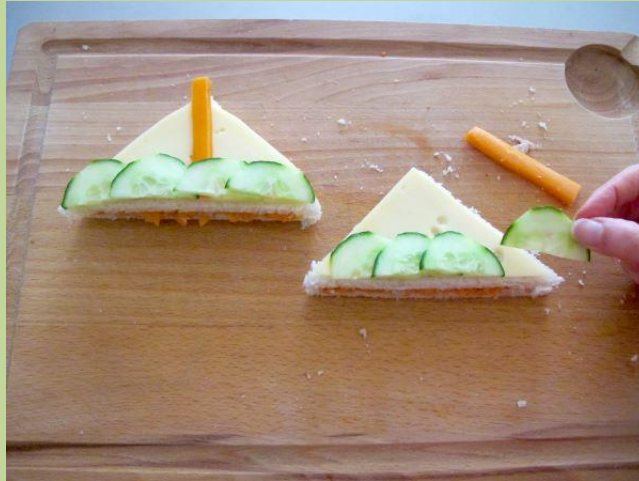


Sándwiches con forma de barco

Una deliciosa receta de **sándwiches con forma de barco** para que tus hijos merienden sano y rico.



Ingredientes

- 10 rebanadas de pan de molde
- Una lata de atún al natural
- 75 g de queso de untar
- 2 zanahorias
- 5 lonchas de queso
- Un pepino
- 30 g de mantequilla
- Sal y pimienta

Preparación

1. Pela las zanahorias y ralla una de ellas. Corta la otra zanahorias en palitos.
2. Córdalo en rodajas el pepino y a su vez por la mitad para formar medios círculos.
3. Echa la lata de atún y el queso de untar en un recipiente. Mezcla bien hasta conseguir una masa homogénea. No olvides echar la sal y pimienta.
4. Quita la corteza de las rebanadas de pan de molde. Unta una rebanada de pan con la mezcla del atún y queso. Después pon zanahoria rallada encima.
5. Unta de mantequilla el resto de rebanadas de pan
6. Pon una rebanada sobre la primera que ya has preparado y añade una lámina de queso encima del sándwich.
7. Córdalo por la mitad en forma de triángulo. Pon un palito de zanahoria en el centro del triángulo y completa con las medias rodajas de pepino en el borde.