



SANTA TERESA

Concurso Sándwiches 2011

SANDWICH DOS PISOS

INGREDIENTES: (para un sándwich).

3 rebanadas de pan integral (aprox. 100g.)
1 loncha de jamón cocido (aprox. 50g.)
1 loncha de queso que funda bien (aprox. 40g)
1/2 Tomate (aprox. 150g)
Lechuga (aprox. 50g)
1/2 latita de atún (aprox. 40g.)
30 gr de mayonesa
2 ó 3 espárragos verdes en conserva (aprox. 30 g.)

PREPARACIÓN:

Lavar y picar la lechuga y el tomate y reservar.

Tostar el pan, hacer la primera capa con jamón y queso (si ponemos el queso rápidamente encima del pan caliente quedará medio fundido); poner otra rebanada de pan, untar con mahonesa y hacer la parte "vegetal" del sandwiches añadiendo el resto de los ingredientes, terminar con una cucharadita de mahonesa y tapar con la última rebanada.

Cortar en cuatro y acompañar de unas patatas fritas de bolsa (si son caseras, mejor).



Sándwich de tres alturas con gambitas y alioli gratinado

INGREDIENTES: para 2 Sándwiches:

2 rebanadas de pan de molde
1 lata de atún
4 palitos de cangrejo
50g de queso de untar
media cucharilla de las de café de wasabi
4 tomates cherry
1 huevo cocido
80g de gambas peladas
2 espárragos blancos
Cebollino para decorar (opcional)

Para el alioli:

1 huevo
1 vaso de aceite de girasol
sal
unas gotitas de zumo de limón

Comenzamos:

-Cocemos un huevo en agua con sal, reservamos en la nevera.

Para hacer el Alioli: En el vaso batidor ponemos el huevo, un pelín de sal y el aceite. Ahora ponemos la batidora a velocidad baja, tocando el fondo del vaso y trituramos sin levantar, cuando veamos que empieza a espesar empezamos a levantar muy suavemente, con movimientos suaves de arriba a abajo. Poco a poco todo irá cuajando. Una vez lo tengamos corregimos de sal si fuese necesario y le añadimos unas gotas de limón. Reservamos.

-En un bol mezclamos: El atún en aceite (escurrido), los palitos de cangrejo picados muy finamente, el queso crema, y el wasabi. Todo esto lo mezclamos bien. Podemos triturarlo con la batidora o el robot de cocina, a mi personalmente me gusta sin triturar demasiado, con mezclarlo bien con unas varillas es suficiente.

-Ahora, en una sartén con una gota de aceite, salteamos las gambas con un pelín de sal y pimentón. Reservamos. Cortamos unos tomatitos cherry en rodajas, cortamos en rodajas también el huevo cocido y las puntas de los espárragos por la mitad.

Tostamos el pan y comenzamos a montar nuestro sandwich. Le añadimos un poco de la mezcla de queso de untar que preparamos anteriormente. Le agregamos una rodajita de huevo, unas rodajitas de cherry, la punta de los espárragos, y unas gambitas. Ponemos otro trozo de pan y realizamos la misma operación. Tapamos con el tercer trozo de pan, le añadimos una cucharada del alioli y gratinamos con un soplete, o al grill 1 minuto. Y listo para comer!



Sándwich de alioli de membrillo con rúcula

INGREDIENTES: (para 4 sandwiches bien cargaditos):

8 rebanadas de pan de molde;
200ml. Salsa alioli [Santa Teresa](#) o casera*;
40 gr. Membrillo [Santa Teresa](#);
200gr. de pollo asado cortado en cuadraditos;
Hojas de rúcula

PREPARACIÓN SALSA ALI OLI:

1 huevo;
250ml. de aceite de girasol,
2 cucharadas de vinagre;
1 ó 2 ajos (a gusto del consumidor)

1. Ponemos todo en el vaso de la batidora y emulsionamos bien.

Preparación del relleno:

1. Apartamos 200ml de alioli y mezclamos con el membrillo
2. Añadimos el pollo asado cortado en cuadraditos y colocamos sobre una rebanada de pan
3. Añadimos unas hojas de rúcula y tapamos con otra rebanada de pan de molde.
4. Emplatamos y a disfrutar de la mezcla de sabores!



SANWICH DE AGUACATE LIGHT

INGREDIENTES:

200 gr langostinos cocidos. (pesados con cascara)
8 palitos de cangrejo (137 gr)
1 aguacate (170 gr pesado entero)
250 gr queso batido descremado.
10 ml de zumo de limón.
25 gr mayonesa.
1 pizca de sal.

PREPARACIÓN:

Pelamos los langostinos.

Trituramos con la picadora los palitos de cangrejo y los langostinos cocidos, una vez triturado, introducimos el aguacate, y el resto de los ingredientes y batimos 10 seg en la picadora a una velocidad más baja de la batidora.



SANDWICH DE CALABACIN RELLENO

INGREDIENTES

4 calabacines (alrededor de 1 kg)
300 gr de atún al natural.
4 huevos M.
50 gr tomate frito.
50 gr huevo hilado.
50 gr queso emmental rallado.

PREPARACIÓN:

Pelamos los calabacines y los trituramos.
Sofreimos 10 min a fuego lento junto con el atún escurrido y el tomate frito.
Añadimos el huevo hilado y los huevos batidos.
Lo ponemos en una fuente refractaria y espolvoreamos el queso, lo horneamos 10 min a 200º para que se gratine el queso y se cuajen los huevos.



SANDWICH DE ROQUEFORT Y ATÚN

INGREDIENTES: PARA 2 SÁNWICHES

4 rebanadas de pan de molde (el mío era integral)
4 tomatitos, para decorar

Ingredientes para la crema de atún:

1 lata de atún
1 rama de apio, limpia, cortada en daditos
2 c/s mahonesa

Ingredientes para la crema de roquefort:

50 grs. queso roquefort
1 c/s queso para untar (philadelphia, mascarpone....)
½ c/s cebollino fresco, picado

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes de la crema de atún. Repartirlos en dos rebanadas de pan.

Mezclar los ingredientes de la crema de roquefort. Repartirlos en dos rebanadas de pan.

Juntar una rebanada de atún con una rebanada de roquefort, pinchar un tomatito con un palillo y servir.

Sugerencias: se puede utilizar queso gorgonzola en lugar de roquefort si prefieres un sabor más suave

Abreviaturas: c/s= cucharada sopera



SANDWICH DE CON CHOCOLATE, COCO Y BOLITAS DE COLORES

INGREDIENTES: PARA 2 SÁNWICHES

2 rebanadas de pan de molde blanco
50 gr de dulce de membrillo
20 gr de chocolate con leche
50 gr crema de cacao
20 gr de coco rallado
Bolitas para decorar



PREPARACIÓN:

Preparamos una crema con el dulce de membrillo, el chocolate cortado a trocitos y el coco. Untamos las dos rebanadas de pan y juntamos las partes.

Untamos todo el exterior con la crema de cacao, decoramos con bolitas de colores y dejamos que endurezca.

SÁNDWICH DE JAMÓN YORK Y QUESO GOUDA CON CALABACINES Y SALSA ALL-I-OLI CON AJO Y PEREJIL

INGREDIENTES: PARA 2 SÁNDWICHES

2 rebanadas de pan integral
3 lonchas de calabacín
3 lonchas de jamón york
2 lonchas de queso gouda
4 ramitas de perejil
2 und. de ajos
Para la salsa ali oli:
1 yema de huevo
2 und. de ajos
130 ml de aceite de oliva
1 pizca de sal

PREPARACIÓN:

En la parrilla cocinamos las rodajas de perejil, vuelta y vuelta, y hacemo

Colocamos el calabacín en la base y encima las lonchas de queso, luego colocamos las de jamón york y le añadimos la salsa... ui! que no os la he explicado!!! Sorry!, vamos a ello!

PREPARACIÓN ALI OLI:

Pelamos los ajos y los mezclamos muy bien con la yema de huevo durante 12 minutos sin parar de remover para que se unan todos los jugos, en muchos casos la yema de huevo no es necesaria, pero ayuda a cuajar.

Vamos añadiendo el aceite gotita a gotita, sin parar de remover. Una vez cuajadole añadimos la sal y listo.

Una vez que hemos añadido la salsa ali oli al sandwich, untamos un poco por los laterales y le añadimos el ajo y el perejil picado.

Decoramos con una aceituna y una hoja de perejil.



SÁNDWICH DE SALMÓN, LECHUGA, PEPINO Y CEBOLLA CON SALSA MAYONESA ADEREZADA CON HINOJO

INGREDIENTES: PARA 2 SÁNWICHES

2 rebanadas de pan de molde integral
50 gr de salmón ahumado
2 hojas de lechuga italiana
2 rodajas de cebolla
1/2 pepino mediano
2 cucharadas soperas de mayonesa
1 cucharada de café de hinojo
1 uva pelada

PREPARACIÓN:

En primer lugar vamos a mezclar la salsa mayonesa con el hinojo y reservamos.
Cortamos el pan de molde en forma triangular, y le untamos la salsa en las cuatro partes.
Colocamos en primer lugar el pepino cortado en finas lonchas, seguido del salmón y la lechuga.
Le colocamos la cebolla, y tapamos.
Coronamos con un pincho unido a una unidad de uva negra pelada



SÁNDWICH TRES PISOS SORPRESA

INGREDIENTES: PARA 2 SÁNWICHES

- 3 cortadas de pan de molde
- 1 filete de pechuga
- 50 gr de jamón serrano
- 1 cortada de queso Havarti light
- 2 hojas de lechuga
- 4 cortadas finitas de tomate
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 huevo

PREPARACIÓN

Tostar las rodajas de pan en la sándwichera. A una de ellas, previamente le habremos hecho un agujerito apretando con el borde de un vaso. Asar la pechuga en la misma sándwichera. Hacer un sándwich normal con el jamón y el queso. Ponerlo en un plato y encima de él poner la pechuga, la lechuga, el tomate y la mayonesa. Poner encima el huevo (lo hacemos también en la sandwichera, sólo se frota con unas gotas de aceite el compartimento cuadrado, se echa el huevo, un poquito de sal y así queda cuadrado y a la misma medida). Tapar con el pan del agujero y pinchar el círculo con un palillo.



La libreta de recetas

SÁNDWICHROLL DE QUESO Y MEMBRILLO

INGREDIENTES: PARA 2 SÁNWICHES

90 gr de queso blanco

50 gr membrillo

2 cortadas de pan de molde

8 gr de margarina



PREPARACIÓN:

Quitar la corteza al pan y poner una cortada un poco superpuesta a la otra (si se hace con integral quedará más vistoso ya que con el blanco no se distingue el queso), aplanar bien con el rodillo. Aplicar un poquito de margarina para que se quede pegado.

Cortar el membrillo con la mandolina para que quede finito, hay que tener cuidado ya que se rompe con facilidad. Cortar el queso fresco a cortadas finitas. Colocar el queso encima del pan y encima del membrillo. Enrollar ayudándonos de un papel film, intentar que quede bastante prieto. Poner un ratito al congelador para que pueda cortarse y conservar la forma.

Bocadillo de Ensalada de Pollo al Ras al Hanout

INGREDIENTES: PARA 2 SÁNWICHES

Pan
Solomillo de Pollo
Mayonesa
Ketchup
2 cucharaditas de Ras al Hanout
Sal
Aceite de Oliva
Lechuga
Para la Mayonesa:
1 huevo
1 pizca de sal
1 chorrito de vinagre
Aceite de girasol u oliva



PREPARACIÓN:

Preparamos en primer lugar la mayonesa. Yo en primer lugar bato el huevo junto con la sal y el chorrito de vinagre. A continuación le voy añadiendo poco a poco el aceite hasta que se va montando, sigo añadiendo dependiendo de la consistencia con que nos guste.

Por otra parte vamos a embadurnar los solomillos de pollo con el Ras al Hanout y también vamos a añadir un poco de sal. En una sartén con un poco de aceite vamos a cocinar los filetes hasta el punto que nos gusten.

Mientras tanto vamos a lavar la lechuga y trocear en pequeños trozos, dejamos escurrir.

En un bol vamos a mezclar la lechuga con el pollo troceado en pequeñas porciones, vamos a incorporar la mayonesa y Ketchup a gusta. Removemos bien y ya lo tenemos listo para servir.

Preparamos los bocadillos a nuestro gusto con el relleno.

Súper Sándwich para 6

INGREDIENTES: PARA 6 PERSONAS

24 rebanadas de pan de molde sin corteza
200 ml de nata líquida
1 lata de atún de 170 gr
200 ml de tomate frito
2 huevos cocidos
150 gr de jamón york
1 tarrina de queso de untar
250 ml de mayonesa Santa Teresa
una pizca de sal
una pizca de pimienta blanca molida



Preparación:

Cubrimos un tupper con papel film (para luego desmoldarlo) y ponemos una capa de pan bimbo (6 rebanadas).

En un bol ponemos la nata líquida con una pizca de sal y otra de pimienta blanca molida, removemos bien y con un pincel de cocina vamos pringando de nata y pincelamos la capa de pan bimbo.

Cuando la primera capa de pan está pincelada ponemos el relleno que es el atún mezclado con el tomate y los huevos cocidos (bien trabajado todo con el tenedor).

Ponemos otra capa de pan (otras 6 rebanadas) y pincelamos otra vez con la nata líquida.

Ahora ponemos el siguiente relleno que es jamón cocido con el queso de untar y 2 cucharadas soperas de mayonesa (todo muy triturado con la picadora hasta que quede una pasta).

Ya vamos a por la última capa de pan que son las últimas 6 rebanadas que también pincelamos con nata. Cubrimos todo con más papel film y guardamos en la nevera.

Cuando lo vayamos a servir, desmoldamos sobre un plato quitando el papel film y cubrimos generosamente con mayonesa por todo el exterior.

Sándwich caliente de queso Camembert, membrillo y frutos secos

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

1 mollete redondo de pan tierno
50 grs de rúcula
1 loncha de queso camembert de 75 grs
1 loncha redonda de membrillo de 50 grs
10 grs (4) de nueces.
10 grs de pasitas de corinto

PREPARACIÓN:

Abrir el panecillo por la mitad

Colocar una cama de rúcula

Cortar con un [cortapastas](#), una loncha de carne de membrillo. Colocar sobre la rúcula

Colocar sobre un silpat o [tapete de silicona](#), una rodaja redonda y gruesa de queso camembert y espolvorear por encima las nueces troceadas y las pasitas. Gratinar en el horno hasta que se funda un poco.

Recoger el queso con una espátula y colocar sobre el membrillo.

Tapar y servir.



Sándwich de lechuga, nueces y queso curado con mayonesa de anchoas

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

1 lata de Anchoas (29 gramos).
Aceite de Girasol (200 ml).
1 Huevo.
Nueces peladas (20 gramos).
Queso Curado (50 gramos).
8 hojas de Lechuga (Cogollos)
2 rebanadas de pan de molde.
Dificultad: Fácil.

PREPARACIÓN:

Primero preparamos la mayonesa de anchoas. Para eso, echamos en el vaso de la batidora las anchoas-el aceite también-, 100 ml. de aceite de girasol y el huevo. Trituramos todo muy bien, y vamos añadiendo poco a poco el resto del aceite de girasol hasta montar la mayonesa.

En un bol, echamos las hojas de los cogollos, troceadas con las manos, las nueces peladas y el queso curado; incorporamos la mayonesa de anchoas, y removemos hasta que quede todo ligado.

En una rebanada de pan de molde colocamos la mezcla anterior y adornamos con unas cuñas de queso y la mayonesa de anchoas.



SANDWICH FRÍO DE JAMÓN YORK CARMELIZADO

INGREDIENTES: PARA 2 PERSONAS

3 trozos de pan de molde sin corteza,
1 loncha de jamón York un poco gruesa de medio centímetro
unos cuantos champiñones,
1 huevo duro
una tacita de mayonesa
caramelo líquido.

PREPARACIÓN:

Cortamos en triángulos iguales el pan de molde, limpiamos y cortamos en láminas los champiñones y los pasamos por la paella, hervir el huevo 10 minutos, y pasamos por la sartén el trozo de jamón con un poco de caramelo líquido, hasta dorar por ambos lados.

Montamos el sándwich: cogemos un triángulo del pan, encima ponemos otro de jamón ya caramelizado, encima ponemos bien ordenados los champiñones, el huevo duro cortado en aros y repartimos un poquito de mayonesa por encima del huevo, tapamos de nuevo con otro triángulo de pan, y volvemos a poner los ingredientes en el mismo orden, tapamos y podemos poner un palillo que aguante bien el sándwich.



Sándwich — palmera de atún y pepinillos

INGREDIENTES: PARA 4-8 SÁNWICHES

1/3 de la [masa de hojaldre rápida](#) (*)
1 yema de huevo
50 grs. queso rallado
1 loncha de jamón dulce, picado
2 c/s azúcar
1 pepinillo agridulce
2 c/s mahonesa
Hojas de espinacas o lechuga variada
1 lata pequeña de atún en aceite, escurrida
1 huevo duro, picado
8 rodajas de tomate

PREPARACIÓN:

Preparar la masa de hojaldre y formar un rectángulo de 20x30 cm. (recortar los bordes para que queden rectos, si fuera necesario), pintarlo con la yema desleída, espolvorear con el queso y repartir el jamón.

Llevar ambos lados de la masa hacia el centro, hasta que quede la forma de las palmeritas. Rebozar las palmeritas, por ambos lados, en el azúcar.

Disponer las palmeritas en una bandeja cubierta con silpat o papel sulfurizado. Hornear a 200 grados durante 20 minutos (10 minutos por cada lado). Dejar enfriar encima de una rejilla.

Mezclar en un bol el pepinillo con la mahonesa, el huevo y el atún.

Disponer encima de una palmerita las hojas de espinaca o lechuga, la mezcla de atún, una rodaja de atún y más espinacas o lechuga. Tapar con otra palmerita.

*Nota *: se puede preparar la receta completa de masa de hojaldre y congelar el resto.*



Sándwich de pollo, con espárragos trigueros y jamón ibérico en pan de nueces casero

INGREDIENTES: PARA 2 PERSONAS

4 rebanadas de pan de nueces
1 manojo de espárragos trigueros
1 pechuga de pollo
100g de jamón Ibérico
1 cuña de queso curado de oveja
Mayonesa
unos tomatitos cherry para decorar (opcional)

PREPARACIÓN:

Lavamos y cocemos los espárragos 10 minutos en agua con sal. Reservamos.
en una sartén con un chorrito de aceite, hacemos los filetes de pollo, con un poquito de sal y pimienta. Sacamos, y en la misma sartén salteamos los espárragos (así cogerán todo el saborcito que ha dejado el pollo).
Untamos con mayonesa las dos rebanadas de pan, colocamos los filetes de pollo, encima los espárragos salteados y ahora colocamos 4 o 5 lonchas de jamón ibérico...
Con el "pela-patatas" sacamos unas lonchitas del queso de oveja y colocamos sobre el jamón.
Ahora cerramos... y a comer!



Entrepan de Queso con membrillo , pipas y vinagreta de dátiles

INGREDIENTES: PARA 2 PERSONAS

4 rebanadas de pan payés
6 lonchas de bacón curado
10 dátiles
50 g de camembert
50 g membrillo
Ruca
20 g de tubos sin pelo
2 c / w de vinagre de Dátil
2 c / w oli tuberías Carabassa
Sal
Popurri de pebre

PREPARACIÓN:

Cogemos las rebanadas de pan y las tostamos. Mientras, preparamos la vinagreta. En un vaso ponemos el vinagre, el aceite de pipas de calabaza, una pizca de sal y uno de popurrí de pimientas, las pipas y lo mezclamos todo. Cogemos el pan, ponemos un puñado de rúcula y la aliñamos con un poco de vinagreta. Ponemos unas láminas de membrillo, de camembert y lonchas de bacón-que previamente hemos calentado en el microondas durante 1,30 m-. Por último ponemos los dátiles cortados por la mitad y aliñamos con un poco más de vinagreta.



Sándwich tibio de pavo y queso brie

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

Una pechuga de pavo de entre 500 y 750 g

2 cucharadas soperas de vinagre balsámico

2 cucharaditas de café de mostaza

Una cucharadita de café de miel

20 g romero finamente picado

Sal y pimienta

Procedimiento

Lavar la pechuga con agua fría, secar perfectamente y sal-pimentar.

Mezclar vinagre, mostaza antigua y miel.

Pasar la pechuga por esta mezcla y luego por el romero de manera que quedé una costra de romero sobre la pechuga.

Dejar en la nevera toda la noche

Calentar el horno a 180°C.

Introducir la pechuga (si tienen una rejilla para asar, mucho mejor).

Dejarla en el horno durante 5 minutos abrir el horno y voltearla del otro lado.

Repetir la operación 3 veces más o hasta que la pechuga este hecha pero sin dejar que se seque.

Generalmente, cuando la pinchas y no sale un líquido rojizo es que ya está lista.

Retirar del horno y tapar con papel aluminio durante unos 5 minutos antes de cortarla.

Cebollitas caramelizadas (para una ración)

Ingredientes

3 cebollitas francesas

1 cucharadita de café de aceite de oliva virgen extra

1 cucharadita de café de azúcar.

Procedimiento

Cortar las cebollas en rodajas finas.

Calentar el aceite y una vez que esté listo agregar las cebollas.

Cocinarlas a fuego lento unos 10 minutos y al final añadir el azúcar y dejar unos 3 minutos más.

Para ensamblar el sándwich (una ración)

Ingredientes

2 rebanadas de pan rústico de trigo o cereales

1 cucharadita de café de mayonesa

1 cucharadita de café de mostaza picante

40g de queso brie

100g de pechuga de pavo asada al horno

2 cucharadas de cebollitas francesas caramelizadas

Un manojo generoso de rúcula

Procedimiento

Tostar el pan en tostador o en una sartén pero sin agregar ni aceite ni mantequilla.

En una rebanada de pan esparcir bien la mostaza y añadir las cebollitas.

En la otra rebanada de pan esparcir la mayonesa y colocar las rebanadas de brie. Calentar la rebanada con mayonesa y brie en el horno o en una sartén unos 5 minutos para que el queso se temple un poco.

Agregar la pechuga de pavo en rebanadas sobre la rebanada con cebollitas, agregar rúcula y tapar con la otra rebanada de pan.



SÁNDWICH DULCE DE CREMA DE MEMBRILLO Y CHOCOLATE

INGREDIENTES: PARA 4 PERSONAS

4 rebanadas de pan de molde sin corteza
2 lonchas cuadradas de 1/2 cm. de grosor de [membrillo de Santa Teresa](#)
1 sobrecito de preparado para natillas
600 cc. de leche semi desnatada
1 huevo
6 cucharadas rasas de fructosa = 80 g. (o 6 colmadas de azúcar= 150 g., al gusto)
1/2 cucharadita de canela en polvo
1 puntita de cardamomo molido
Fideos de chocolate

PREPARACIÓN:

Hacemos las natillas

Yo utilicé Thermomix, por lo que voy a dar las instrucciones tal y como las hice.

Siempre queda la manera tradicional, la de toda la vida.

Poner en el vaso la leche, abrir el sobrecito de natillas y echar todo el contenido.

Programar 90º veloc. 4, 10 min.

Cuando pare la máquina, incorporar el azúcar, canela, cardamomo y el huevo, programar 100º veloc. 5, 7 min.

Cuando finalice el tiempo dejar unos 2 minutos mas, a veloc. 3, sin calor, para que pierda alguna temperatura.

Poner sobre cada rebanada una cantidad generosa de crema y dejar que se enfríe un poco.

Cortar una loncha de membrillo como de 1/2 cm. de espesor, a la medida del pan (esta es mas pequeña pues me tuve que adaptar a la medida del envase)

Cerrar y napar por todos lados con el resto de las natillas. Dejar que se enfríe del todo.

Es mejor dejarlo varias horas en el frigorífico bien tapado (poner por encima unos palillitos y cerrar con papel de aluminio) Esto hará que el pan se empape y resultará mas jugoso y tierno.

Al momento de servir cortaremos dos triángulos de cada pieza y decoraremos la parte de arriba y laterales con fideitos de chocolate

Y aquí está, adornado con unas hojas y pétalos de clavel y unos petalitos de caléndula amarilla.



CON PAN DE MEMBRILLO

INGREDIENTES: PARA 4 PERSONAS

Para el pan de molde:

300 g de harina.

200 ml de agua.

10 g de levadura fresca.

15 g de mantequilla.

10 g de azúcar.

10 g de leche en polvo.

5 g de sal.

100 g de [carne de membrillo Santa Teresa](#).

Una pizca de colorante alimentario.

50 g de avellanas y 50 g de nueces picadas.

Resto de ingredientes:

200 g de queso de cabra, rulo.

hojas de rúcula y escarola.



PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes del pan de molde, excepto la carne de membrillo, el colorante alimenticio y los frutos secos, hasta que estén bien integrados. Dividir la masa en dos porciones, a una de ellas añadir el membrillo triturado y el colorante y a la otra los frutos secos picados, volver a trabajar hasta conseguir que las masas queden elásticas.

Reservar por separado en envases cerrados y ligeramente engrasados durante una hora o hasta que dupliquen su volumen.

En una superficie enharinada, amasar cada porción por separado y extender con un rodillo hasta obtener un rectángulo. Colocar el rectángulo de masa anaranjada sobre la masa blanca y enrollar sobre sí misma para crear un cilindro.

Poner en un molde rectangular ligeramente engrasado y tapar con papel de aluminio, dejar reposar una hora.

Con el horno precalentado a 200º, hornear durante 45 minutos, pasado el tiempo retirar el papel de aluminio y hornear otros 10 minutos.

Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Cortar en rebanadas finas.

Montaje: Poner una rebanada de pan, colocar sobre ésta dos rodajas finas de queso de cabra, encima unas lonchas finas de carne de membrillo y por último hojas de rúcula y escarola, tapar con otra rebanada de pan y a disfrutar.

SANDWICH CALIENTE DE POLLO THAI CON VEGETALES

INGREDIENTES: PARA 2 PERSONAS

- 2 Panes tipo opcional
- 1 Pechuga de pollo
- 1 Zucchini
- 1 berenjena
- 1 hoja de repollo
- 2 lonjas de queso mozzarella
- 5 lonjas de cebolla blanca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de mantequilla de maní

Para la salsa:

- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de miel

Preparación:

Salsa: en un bol unimos todos los ingredientes y reservamos.

Para el sándwich: Corta la pechuga de pollo en trozos finos y agréga las cucharaditas de jengibre sal y pimienta. deja reposar unos 5 minutos

Corta los vegetales en ruedas finas

Para esta receta necesitaras una plancha o sartén engrasada con un poco de aceite de oliva. En el vas a colocar los vegetales (berenjenas, zucchini, repollo, cebolla) y las pechugas a saltear.



SANDWICH DE PIMIENTO Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

Ingredientes:

1 trozo de baquette de 80 grs
80 gramos de pimientos rojos y amarillos cocidos en aceite de oliva y ajo
50 gramos de queso de cabra
20 gramos de aceitunas
40 gramos de mayonesa

Preparación:

Se unta el pan con la mayonesa y se agregan los demás ingredientes.



SANDWICH DE POLLO Y PIÑA

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

- 2 rebanadas de pan integral sin corteza
- 1 filete de pollo
- 1 rodaja de piña natural o en su jugo
- 30 gr. de maíz (1 cucharada sopera)
- 1 cucharada sopera de mayonesa
- 1 cucharadita de ketchup
- 1 cucharadita de brandy
- 2 cucharaditas de zumo de naranja
- Rúcula

PREPARACIÓN:

Hacemos una especie de salsa rosa mezclando la mayonesa con el ketchup, el brandy y el zumo de naranja.

Cocinamos el pollo a la plancha, salpimentamos y cuando esté hecho lo picamos en trozos. Mezclamos con la rodaja de piña también picadita, el maíz y la salsa rosa.

Sobre una rebanada de pan integral ponemos rúcula, sobre ella la mezcla de pollo y terminamos con otra rebanada de pan.



BOCADILLO DE LOMO, QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

1 panecillo de chapata
3 filetes de lomo
60 grs. de queso fresco de cabra
60 grs. de dulce de membrillo



PREPARACIÓN:

Abrir el panecillo por la mitad, en un lado poner el queso cortado en rodajas y en el otro el membrillo también cortado a láminas. Las cantidades pueden variar dependiendo del tamaño de los panecillos.

Hacer el lomo a la plancha y ponerlo encima del queso, cerrar el bocata y a disfrutarlo.

Sándwich templado de halloumi a la plancha con tapenade y aguacate

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

- 2 rebanadas de pan campestre integral
- 1 aguacate
- 150 g de queso halloumi
- 10g de espinacas frescas
- 3 cucharadas soperas de mayonesa
- 3 cucharadas soperas de tapenade rápido casero (100g tomates secos, 100g aceitunas negras deshuesadas)



PREPARACIÓN:

Empezaremos por preparar el tapenade (con las cantidades que os he dado os sobrará para otros días). Triturad los ingredientes en una batidora y reservad.

Ahora cortad el aguacate en rodajas y lavad bien las espinacas.

A continuación haremos el halloumi a la plancha. No hay necesidad de poner aceite, ya que con la propia grasa del queso es suficiente. Simplemente cortad el halloumi en varias lonchas de aproximadamente 1 cm de grosor y poned sobre la plancha caliente o el grill. Cocinad durante unos 2-3 minutos por cada lado, hasta que quede dorado.

Ya sólo queda montar el sándwich. Para ello untaremos el tapenade sobre una de las rebanadas de pan, a continuación cubriremos con las espinacas; sobre éstas colocaremos el halloumi y encima el aguacate. Por último añadiremos la mayonesa. Espero que os guste!

SÁNDWICH DE ATÚN

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

Ingredientes:

- 3 latas de atún escurridas
- lechuga al gusto
- 5-6 cucharadas de mayonesa
- rodajas de tomate
- rodajas de cebolla
- 3 rebanadas pan bimbo integral por cada sándwiches
- 1 loncha de jamón york (aprox 25 gr)
- 1 tranchete

Preparación:

Echamos el atún, lechuga y mayonesa y mezclar todo y reservar.

Montaje del sándwich:

ponemos sobre uno de los panes el jamón york y un tranchete , tapamos con un pan y le añadimos el preparado de atún que tenemos reservado y le añadimos las rodajas de tomate y cebolla, ponemos mantequilla sobre la plancha de cocinar y hacerlo en ella y le vamos dando vueltas hasta que veamos que esta doradito y echo.



SÁNDWICH DE ATÚN

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

2 rebanadas de pan bimbo por cada sándwich
1 paquete de palitos de cangrejo
lechuga al gusto
mayonesa koktel

PREPARACIÓN:

mezclamos la mayonesa con la lechuga y los palitos de cangrejo repartir sobre las 2 rebanadas de pan y hacerlo a la plancha con un poco de mantequilla.



Sándwich de cochinillo asado

INGREDIENTES: PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES:

4 molletes (en este caso eran de tomillo limonero)
100 gr de mahonesa casera
50 gr de dulce de membrillo
10 gr de mostaza de dijon
320 gr de cochinillo asado y deshuesado (a veces hasta nos puede haber sobrado)
1 manzana granny smith
4 lonchas de jamón ibérico
80 gr de hojas variadas
Cebollino
//** Opcional , unas lascas de queso idiazabal

PREPARACIÓN:

Mezclamos la mahonesa , con el dulce de membrillo y la mostaza.
Abrimos el mollete por la mitad , pringamos con esa “salsa” y añadimos cebollino picado.
Cortamos el cochinillo y la manzana en lonchas finas y las ponemos encima del pan. (en caliente)
Justo encima, colocamos la loncha de jamón ibérico para que empiece a sudar y unas lascas de idiazabal.
Por último terminamos el sandwich la manzana y las hojas....



Sándwich frío de lomo y pimientos asados con mayonesa

INGREDIENTES: PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

3 rebanadas de pan integral con semillas
2 hojas de lechuga
1/2 tomate
2 filetes de lomo de cerdo
1 pimiento rojo
50 grs de mayonesa



Preparación:

Limpiar el pimiento con un paño, untar ligeramente con aceite y meter al horno a asar durante 45 minutos a 180°C. Sacar y envolver en papel de plata hasta que enfríe. Pelar y reservar.

En una sartén con un poco de aceite saltear los filetes de lomo salpimentados. Añadir el pimiento en tiras con su jugo y dar un hervor para mezclar sabores. Retirar y reservar.

Poner una rebanada de pan integral, lechuga, rodaja de tomate y salsear con la mayonesa

Poner una segunda rebanada de pan

Colocar los lomitos de cerdo y sobre ellos tiras de pimientos. Cubrir con otra loncha de lechuga y un poco más de mayonesa.

Tapar con una tercera y última rebanada de pan.

Pinchar con una brocheta para que sea más fácil su degustación.

SÁNDWICH CALIENTE CON HUEVO HILADO

PARA 1 PERSONAS

INGREDIENTES:

2 rebanadas de pan de pueblo integral
1 pimiento rojo, asado
1 rodaja de pavo adobado
1 loncha fina de bacón ahumado
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
una pizca de sal
50 g. de huevo hilado Santa Teresa



PREPARACIÓN. :

Limpiar el pimiento y cortarlo a tiras. Echar en una sartén una cucharadita de aceite y cuando esté caliente echar el pimiento y saltear. Añadir la sal.

Mientras tanto, en otra sartén doraremos ligeramente la rodaja de pavo, por ambas caras y a continuación el bacón.

Calentamos las rebanadas de pan y ponemos sobre una de ellas el pimiento, encima el pavo, la loncha de bacón y por último cubrimos todo de huevo hilado.

Cerramos con la otra rebanada y la colocamos en un plato con una ensalada de brotes tiernos. Ponemos unas hojitas de cilantro encima y le pasamos un palillo para que no se desmonte.

Y ya lo tenemos listo para comer... ¡¡iriquísimo!! y muy nutritivo.

SÁNDWICH DE CARNE ASADA, PALTA Y BROTES

PARA 1 PERSONAS

INGREDIENTES:

2 rebanadas de pan de molde tostadas y sin corteza
40 grs de carne asada y cortada fina
40 grs. de aguacate cortado en rebanadas
20 grs de brotes (yo usé brotes de lentejas)
un pequeño manojo de ciboulette
30 grs de mayonesa

PREPARACIÓN. :

Se tuestan ligeramente las rebanadas de pan y se untan con la mayonesa.
Primero colocamos la palta, luego las tajadas de carne, cubrimos la carne con una capa de hojas de ciboulette y con los brotes.



Sándwich de champiñones y alioli

PARA 1 PERSONAS

INGREDIENTES:

2 lonchas de pan de molde integral de espelta
8 lonchas muy finas de champiñones
Unas cuantas hojas de rúcula
50 g de queso curado, a tu gusto, cortado en láminas finas
Una cucharada de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta blanca molida
75 g de alioli de Santa Teresa

PREPARACIÓN. :

Colocar en este orden sobre las lonchas de pan:

- las láminas de champiñones.
- las hojas de rúcula.
- las láminas de queso.
- la cucharada de aceite.
- la sal.
- la pimienta.
- el alioli.



Sándwich de atún y mucho más

PARA 1 PERSONAS

INGREDIENTES:

Ingredientes:

3 rebanadas de pan de molde blanco sin corteza
2 hojas de lechuga
1 rodaja de tomate
1 tranchete
60 grs. de atún natural
5 puntas de espárragos (50 grs.)
3 pepinillos sabor anchoa (9 grs.)
3 aceitunas rellenas
1 pizca de sal
Mayonesa

PREPARACIÓN :

Se tuesta el pan en una tostadora y se reserva. Cogemos la primera rebanada y sobre ella colocamos las hojas de lechuga y encima el tomate. Echamos la pizca de sal y ponemos las puntas de espárragos blancos, ponemos mayonesa por encima y cerramos con la segunda rebanada de pan.

Desmigamos el atún natural previamente escurrido y lo incorporamos al sándwich. Laminamos los pepinillos y los ponemos encima del atún. Ponemos la loncha del tranchete y volvemos a untar el pan por la parte de va a tocar al tranchete con mayonesa. Coronamos nuestro rico y saludable sandwich con la última rebanada de pan.



Sándwich caliente de champis

PARA 1 PERSONAS

INGREDIENTES:

4 rebanadas de pan de molde sin corteza
5 champiñones medianos
1/2 puerro
1/2 cebolla mediana
1 ajo
Queso mozzarella rallado
Mayonesa
Mantequilla
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN:

Picamos finamente el puerro, la cebolla y el ajo. En una sartén ponemos 3 cucharadas de aceite y sofreímos la cebolla y el puerro, echamos un pellizco de sal.

Limpiamos bien los champiñones y reservamos uno de ellos para decorar, los otros 4 los picamos finamente.

Una vez que esté transparente la cebolla y el puerro añadimos los champiñones y el ajo. Dejamos a fuego lento hasta que el sofrito haya absorbido el agua que sueltan los champiñones.

Untamos de mantequilla las 4 rebanadas por la parte exterior. Cogemos una rebanada y por la parte interior del pan untamos mayonesa. Esparcimos la mozzarella por encima.

Disponemos el sofrito encima de la mozzarella y tapamos con la otra rebanada. Teniendo cuidado de dejar la parte untada con mantequilla por fuera.

Laminamos el champiñón que nos quedaba y lo ponemos en uno de los lados del pan presionando ligeramente.

Disponemos una sartén a fuego fuerte y ponemos los sándwich. Vamos apretando con una espátula hasta que estén dorados, con cuidado para que no se salga el relleno interior.

Servir inmediatamente para que no se enfríe.



SANDWICH FRÍO "DELICIAS DE SALMÓN, QUESO Y MEMBRILLO"

PARA 1 PERSONAS

INGREDIENTES:

3 rebanadas de pan de molde en este caso blanco sin corteza

Queso Philadelphia

25 grs. de membrillo

22 grs. de queso EDAM (1 loncha)

11 grs. de lechuga (2 hojas)

30 grs. de salmón ahumado

60 grs. de crema de queso

Para la crema de queso:

10 ml. de nata para cocinar

10 ml. de leche

10 grs. de queso parmesano

10 grs. de queso emmental

10 grs. de queso curado

10 grs. de queso edam

10 grs. de nueces

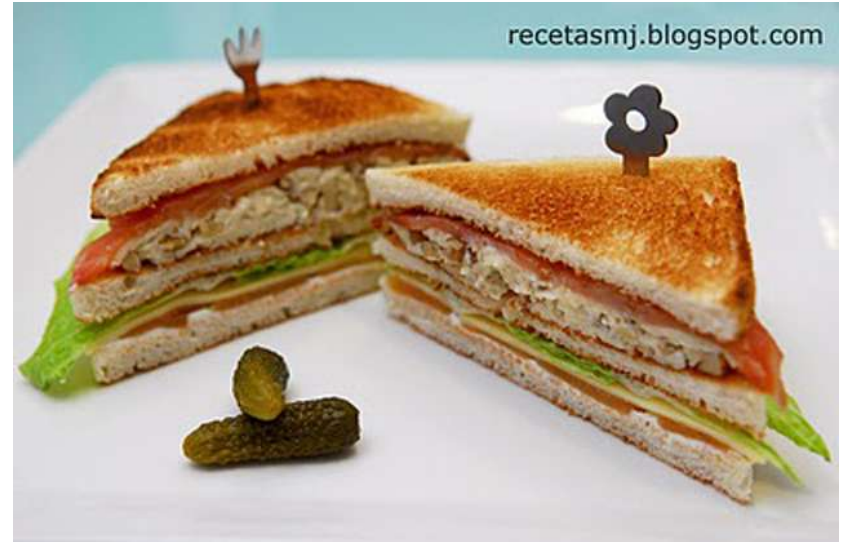
PREPARACIÓN:

En primer lugar tostamos el pan en una tostadora, untamos una de las rebanadas con queso Philadelphia. El membrillo lo tenemos previamente cortado en tiras muy finas y lo ponemos encima del Philadelphia, sobre este ponemos la loncha del queso Edam y encima las 2 hojas de lechuga.

Echamos una pizca de sal a la lechuga y tapamos con una rebanada de pan de molde tostado.

Encima de esta tostada ponemos la crema de queso, que la hemos hecho el día de antes. Ponemos todos los ingredientes en un cazo a fuego lento, hasta que todos los quesos estén deshechos, echamos la crema en un plato llano y dejamos enfriar.

Ponemos la crema encima de la rebanada y sobre esta las lonchas de salmón ahumado. Para finalizar ponemos la última rebanada del pan previamente tostado y pinchamos con un palillo.



recetasmj.blogspot.com

Sándwich Santa Teresa

PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

2 rebanadas de pan integral
Pechuga de pavo
1 cucharada de mayonesa
Huevo Hilado

PREPARACIÓN:

Extendemos la mayonesa sobre una de las rebanadas de pan.
Colocamos encima la pechuga de pavo.
Disponemos el huevo hilado.
Terminamos con la otra rebanada de pan.



Sándwich original y saludable

PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

Ingredientes:

Tres rebanadas de pan de molde (33grs)
2 filetitos de pechuga de pollo (aprox 50grs)
3 rodajas de un tomate mediano (100 grs aprox)
lechuga cortada en juliana (15 grs)
1 loncha de jamón dulce (25 grs)
1 loncha de queso de cabra (25 grs)
30 grs de aguacate
1 ml de mayonesa

PREPARACIÓN:

Tostamos las rebanadas de pan de molde mientras en una sartén muy caliente doramos el pollo, l
En la primera rebanada de pan colocamos el tomate y sobre el la mitad de la mayonesa. Encima p
bien untada con el aguacate y ponemos sobre ella la lechuga y el resto de la mayonesa, el jamón y
Terminamos el sándwich poniendo la última rebanada de pan de molde tostado.



Focaccia al pimentón con pollo y camembert

PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

Un trozo de focaccia de unos 7×15 cm, abierto a la mitad,
o un bollo del pan que más nos guste
2 filetes pollo
Una cuña de queso camembert
Un cucharada de mermelada de tomate
Una cucharada de mayonesa (si es casera, mejor)
Una pizca de mostaza en polvo
Unas hojas de rúcola



PREPARACIÓN:

Lo primero, es abrir la focaccia y tostar ligeramente. Reservamos.

Hacemos en la sartén los filetes de pollo. A mí me gusta la carne casi cruda, aunque en el caso del pollo, ese colorcillo me da un pelín de grima, o sea que los paso más, pero sin pasarme (y valga la redundancia) para que no quede seca la carne y haga “bola” al masticarla.

Mientras tenemos en la sartén la carne, mezclamos la cucharada de mayonesa con la pizquita de mostaza en polvo. Me gusta el toque picantón y atrevido que le da la mostaza, y aprovecho siempre para poder hacer la mezcla. Untamos ambos trozos de pan ligeramente para que estén humedecidos, y colocamos unas hojas de rúcola en cada parte.

Sacamos los filetes de pollo y colocamos encima de uno de los trozos de pan. Deprisa, para que esté aún caliente, cortamos la cuña de camembert en triángulitos más pequeños y disponemos encima, junto con la mermelada extendida.

Y tapamos. Y devoramos

SÁNDWICH DOBLE DE TORTILLA Y ALIOLI

PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

1 tortilla de patatas
alioli
salsa burger
pan de barra
y rodaja de jamón york por pan



PREPARACIÓN:

Cortamos el pan en rodajas y colocamos dentro la tortilla y le añadimos el alioli, ponemos el pan y volvemos a añadir tortilla y alioli luego encima del último pan ponemos una loncha de jamón york y dentro un trozo de tortilla para decorar y le añadimos mayonesa y salsa burger al gusto.

Sándwich caliente de pollo con alioli de azafrán y manzana

PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

2 panecillos integrales
2 tomates, cortados a rodajas
1 pechuga de pollo asada, cortada a rodajas
Lechuga variada
Alioli de azafrán y manzana

PREPARACIÓN:

Tostar el pan en la tostadora o en la sartén grill.
Calentar el pollo en una sartén o en el microondas.
Montar el sándwich por este orden: la lechuga, el pollo, el tomate y el ali.



Sándwich tres pisos

PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

Una butifarra
Una cebolla
100 gr de tomate frito
Media cucharadita de sal
Media cucharadita de pimienta negra molida
Un huevo
Dos cucharadas de all i oli
Tres rebanadas de pan de molde
Dos cucharadas de aceite

PREPARACIÓN:

En una sartén antiaderente ponemos dos cucharadas de aceite a calentar. Cuando haya cogido temperatura, echamos la cebolla, bien picadita, y la sofreímos lentamente hasta que se empiece a dorar.

Mientras, le quitamos la piel a la butifarra, y echamos el interior de su carne, en la picadora de la batidora. Picamos bien la carne, y la añadimos a la sarte, cuando ya se esté empezando a dorar la cebolla. Le añadimos la sal y la pimienta. Sofreímos bien la carne, y cuando esté hecha, le añadimos el tomate frito, removemos bien, y cuando esté todo bien ligado paramos el fuego.

Empezamos a montar el sandwich. En una fuente para el horno, por ejemplo pirex, ponemos una rebanada de pan de molde. Encima de esta, le ponemos el sofrito que acabamos de hacer. Encima le ponemos otra rebanada de pan de molde, que la untaremos de all i oli. Y por último, ponemos una rebanada más, a la que le haremos un hueco redondo en el centro, donde echaremos un huevo. Y todo seguido, lo introducimos en el horno, precalentado a 200 ° C, 10 minutos, hasta que se dore la parte de arriba, y el huevo se cuaje a vuestro gusto.



Sándwich de pimientos del piquillo y queso fresco

PARA 1 PERSONA

INGREDIENTES:

2 rebanadas de pan de molde integral
1 cucharada de Mayonesa
1 queso fresco desnatado
2 o 3 pimientos del piquillo
Cebolleta
Alcaparras

PREPARACIÓN:

Extendemos la mayonesa sobre una rebanada de pan.
Abrimos los pimientos y los repartimos sobre el pan
Cortamos el queso en rodajas y lo repartimos
Encima unas tiras de cebolleta.
Y terminamos con unas alcaparras
Ponemos la otra rebanada de pan, y a disfrutar de este sándwich



Sándwich enrollado de membrillo y queso azul

PARA 8 ROLLITOS

INGREDIENTES:

2 rebanadas de pan de molde integral
50 gr de Membrillo
50 gr de Queso azul

PREPARACIÓN:

Cortamos la corteza al pan. Lo aplanamos con un rodillo.
Extendemos una capa de membrillo. Ponemos encima queso azul, que hemos triturado un poco con un tenedor para poder ponerlo mejor.
Enrollamos presionando... hasta obtener un rollito. Lo podemos envolver en papel aluminio o film y guardar en la nevera hasta el día siguiente o cortamos y servimos



Sándwich dulce de huevo

PARA 2 personas

INGREDIENTES:

4 rebanadas de Pan de molde
100 g de queso mascarpone
2 cucharadas de azúcar glasé
2 cucharadas de leche
100 g de huevo hilado Santa Teresa
Miel de Tomillo 4 cucharaditas

PREPARACIÓN:

Poner en un bol el queso mascarpone, añadir el azúcar glasé y la leche y mezclar bien.
Agregar casi todo el huevo hilado y mezclar.
Poner una rebanada de pan de molde encima cubrir con la mitad de la mezcla de queso y huevo hilado, poner encima la otra rebanada de pan de molde untada con miel y espolvorear con un poco de huevo hilado.



SANDWICH DE CANGREJO, BROTES TIERNOS Y QUESO FRESCO

PARA 2 personas

INGREDIENTES:

50 gramos de palitos de surimi, 3 palitos más o menos
1 huevo cocido, aprox. 65 - 68 gramos
1 rodaja de piña en almíbar bien escurrida, aprox. 30 gramos
2 cucharadas soperas de mayonesa
1 cucharadita de ketchup
50 gramos de queso fresco de Burgos
30 gramos de hojas de brotes tiernos de lechugas variadas
6 rebanadas de pan de molde sin corteza

PREPARACIÓN:

Preparar primero la ensalada de cangrejo: picar los palitos de surimi y poner en un bol, añadir el huevo cocido picado, la piña en trocitos y reservar. Para la salsa, mezclar la mayonesa con el ketchup hasta que quede bien integrada. Mezclar la salsa con la ensalada.

Poner en una rebanada de pan de molde 1/4 parte de la ensalada, 1/4 del queso fresco en rodajas. Tapar con otra rebanada de pan, poner 1/4 de la ensalada, y 10 gramos de hojas de brotes. Tapar con otra rebanada de pan. Son sandwiches de tres pisos. Proceder igual con el otro sandwich y decorar al gusto. Servir frío.



BOCADILLO DE JABUGO CON PIMIENTO ASADO Y ESPÁRRAGOS

PARA 1 persona

INGREDIENTES:

- Pan (el que más nos guste, preferiblemente de corteza tierna)
- Un pimiento que previamente hemos asado en el horno de casa.
- 3 espárragos verdes
- Una cucharada de mayonesa
- 100 gramos de jamón de jabugo

PREPARACIÓN:

Si no tenemos el pimiento ya asado, encendemos el horno y lo ponemos a asar. Si lo ponemos con calor arriba y abajo y aire, tendrá el punto justo en 10-15 minutos. Una vez asado, lo limpiamos de piel y pepitas.

Salteamos los espárragos, partidos por la mitad, en una sartén con unas gotas de aceite.

Una vez preparado esto, abrimos el pan por la mitad y lo untamos con la mayonesa, colocamos el pimiento y encima los espárragos. Por último colocamos el Jamón cortado en trozos pequeños y tapamos



Sándwich de carne picada con huevo duro y queso de cabra en cama de ali-oli.

PARA 1 persona

INGREDIENTES:

Una barra de pan rústico (o panecillos individuales cuadrados)
250 gr de carne picada mezcla de cerdo y ternera
1 ajo
10 grs de Aceite de oliva
5 g de sal
25 grs de Perejil picado
1 huevo
1 rodaja de queso de cabra
25 grs de pipas peladas
1 puerro pequeño (unos 20 grs)
Una pizca de pimienta molida.
100 grs de Salsa ali-oli Santa Teresa

PPEPARACIÓN:

Poner a freír la carne picada en una sartén con el chorrito de aceite de oliva, la sal y un poco del perejil picado. Dejar que se haga bien removiendo constantemente para que no se apelmace. Reservar.

Poner a hervir el huevo en agua con una pizca de sal, durante unos 7 minutos hasta que esté cocido.

Limpiar bien el puerro y con cuidado cortar varios círculos finos de la parte blanca. Reservar.

Con una cuchara pequeña coger un trozo del queso de cabra y hacer una bolita con las manos. Se reblandecerá enseguida y se podrá formar muy bien.

Partir un trozo de la barra de pan de unos 15 cm de largo, evitando los picos. Con un cuchillo afilado cortar la corteza trasera y a continuación abrir al medio. Poner a tostar en una tostadora.

Montar el sándwich de la siguiente manera:

Poner en la base la tapa plana del pan y untar bien con ali-oli para hacer la “cama”.

Colocar encima el relleno de carne picada. A continuación poner la mitad del huevo duro, y a su lado la bola del queso de cabra.

Repartir alrededor los aros de puerro y espolvorear con una pizca de pimienta.

En cuanto a la tapa superior: se unta con salsa ali-oli y se dejan caer sobre ella las pipas peladas, que quedarán adheridas. Se coloca en vertical junto a la base del sándwich.

Servir en caliente y disfrutar.



SANDWICH "ROLLO de POLLO"

PARA 1 persona

INGREDIENTES:

1 pechuga de pollo 150 gr
6 rebanadas de pan de molde sin corteza 180 gr
Curry 5 gr
Mayonesa 40 ml
Aceite de oliva 15 ml
Sal 5 gr

PEPARACIÓN:

Cortamos muy finamente la pechuga de pollo. Lo que hago es congelarla y, cuando la voy a cortar, la saco del congelador como una hora antes. Con la máquina cortaf iambres conseguimos filetes sumamente finos.

Una vez cortados, salamos y aderezamos con el curry. Reservamos.

Cogemos las rebanadas de pan de molde y, con ayuda de un rodillo de amasar, las amasamos hasta que queden lo más finas posible. Reservamos.

Preparamos una sartén con unas gotas de aceite y freímos las pechugas.

Untamos de mayonesa las rebanadas de pan, ponemos la pechuga por encima y enrollamos.

Espolvoreamos perejil... ¡Y listo!

