

Receta de Sandwich Especial en Baguette

19 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de un Sandwich que probé el otro día en casa de unos amigos, resulta muy rico y además es muy socorrido para preparar en cualquier momento u ocasión, espero que os guste.

Ingredientes

- Pan de Baguet u otro similar (media o una barra)
- Mostaza
- Mantequilla
- Pepinillos
- Queso en lonchas
- Jamón asado en lonchas
- Lomo adobado en lonchas

Modo de Preparación

1. Partir el pan por la mitad y untar con mostaza a vuestro gusto
2. Colocar los pepinillos partidos en rodajas sobre una de las mitades
3. Poner una o dos lonchas de queso encima de los pepinillos
4. Colocar una o dos lonchas de jamón asado
5. Hacer el lomo a la plancha y colocarlo encima del jamón, poner la otra tapa de pan encima
6. Untar un poquito de mantequilla por ambas partes
7. En una sandwichera untada con un poquito de aceite para que no se pegue, colocar el sándwich y dejar que se ponga dorado y el queso esté fundido
8. Podéis hacerlo en una parrilla o sartén, presionándolo con una cacerola para que quede bien doradito y aplastado
9. Cortarlo en trozos y servirlo caliente y.....buen provecho!!!