

# Cuando el sándwich es una obra de arte

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Grillados

**Sal:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Setas:** 6 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Zucchini:** 2 Unidades

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Pollo / Pechugas:** 1 Unidad

**Perejil picado:** 1 cda.

**Lechuga:** A gusto

**Paprika:** A gusto

**Tomillo picado:** 1/2 cda.

### Puré de lentejas

**Sal:** A gusto

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Lentejas del Nilo:** 100 g

**Laurel:** 1 Hoja

**Tomillo:** 1 Rama

**Agua:** 2 Tazas

**Pan Pita:** 2 Unidades

**Curry:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Cebolla picada:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Puré de lentejas

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* junto con la *cebolla* y el *curry* hasta transparentar, agregue luego las lentejas previamente hidratadas y el agua, sazone con *laurel*, *tomillo* y sal.
- Una vez tiernas cuele, procese y tamice.

## Grillados

- Sazone la pechuga de *pollo* con sal, *páprika* y hojas de *tomillo* de ambos lados.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle la pechuga de ambos lados.
- Coloque en un recipiente 1/2 taza de aceite de oliva, *perejil*, *tomillo* picado y *ajo*, mezcle.
- Pele los zucchinis y corte en rodajas gruesas, coloque en un recipiente junto con las setas y marine con el aceite condimentado con hierbas.
- En una grill bien caliente selle las rodajas de zucchinis junto con las setas.
- Corte las hojas de *lechuga* en juliana.

## Armado

- Corte los panes al medio, unte con el puré de lentejas, encima coloque los vegetales grillados, las setas, la *lechuga* y tiras de *pollo*, luego enrolle.

## Presentación

- Sirva los sándwiches en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cuando-el-sandwich-es-una-obra-de-arte>