Dos versiones de sandwiches en pan de campo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Ajo: 1 Diente

Opción I

Tomillo rama pequeña: 1 Unidad
Almendras: 50 grs.
Bresaola: 100 g
Higos: 4 k
Hojas de menta: 4 Unidades
Peperoncino: 1/2 Unidad
Rúcula: 50 g
Aceite De Oliva: 1 cdita.
Semillas De Mostaza: 1 cdita.
Albahaca colorada: 4 Hojas
Limon: 1/4 Unidad

Opción II

Sal y Pimienta: A gusto
Shiitake: 50 g
Mozzarella: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Hongos Portobello: 50 grs.
Champignones de París: 50 g

Preparación de la Receta

- Corte el pan de campo en rodajas y tueste sobre el grill.
- Rote las rodajas de pan para formar un cuadrillé.
- Frote los panes con *ajo*, sal, pimienta y aceite de oliva.

Opción I

- Corte los higos al medio.

- Reserve.
- Pele y pique groseramente las almendras.
- En un bowl mezcle las almendras, las semillas de *mostaza*, el *peperoncino*, las gotas de *limón* y aceite de oliva
- Agregue las hojas de *rúcula*, la *menta*, la *albahaca* y el *tomillo*.
- Cubra la tostada de pan con la breseaola, encima los higos y la rmezcla de *rúcula*, almendras, etc.

Opción II

- Corte los tomates al medio y apriete apenas con la mano.
- Filetee los *hongos*.
- Cubra una tostada con la mozzarela, salpimente, encima los tomates cherry intercalados con la *mozzarella*, termine con los *hongos*.
- Rocíe con aceite de oliva

Presentación

- Sirva en fuentes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dos-versiones-de-sandwiches-en-pan-de-campo