Emparedado de queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Rúcula: 50 g
Girgolas: 300 g
Pan de campo: 1 Unidad
Camembert de cabra: 1 Unidad
Longaniza: 1 Unidad

Aderezo

Cebolla: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Rúcula: 30 g
Queso Crema: 250 grs.

Preparación de la Receta

- Limpie las gírgolas y sale.
- En una sartén con aceite de oliva dore las gírgolas por ambos lados.
- Corte el queso en triángulos y entibie en el horno.
- Corte el pan en rodajas de 1 centímetro.
- Corte la longaniza en rodajas finas.

Aderezo

- Ralle la *cebolla*.
- Corte la *rúcula* en juliana.
- Mezcle el queso *crema* con la *cebolla*, sal, pimienta, la *rúcula*, aceite de oliva.

Armado

- Unte una *rebanada* de pan con el aderezo.

- En otra *rebanada* de pan disponga las rodajas de longaniza, encima las gírgolas, el queso de cabra y hojas de *rúcula*.
- Cierre con la *rebanada* de pan aderezada.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/emparedado-de-queso-de-cabra