

## Mini Sándwiches

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Pan lacteado tipo artesanal y de rodajas gruesas:

cantidad necesaria

Romero fresco: Cantidad necesaria

**Alcaparras**: cantidad necesaria **Huevo duro**: Cantidad necesaria

Queso crema tipo americano: cantidad

necesaria

## Preparación de la Receta

#### Para el relleno

- Colocar en un bol el queso americano a temperatura ambiente, sal, pimienta, huevo duro picado
- Mezclar sin romper.
- Agregar alcaparras picadas e integrar
- Por último, echar un poquito de romero picado muy fino
- Reservar.
- Colocar un molde rectangular sobre una rodaja sólo a modo de guía
- · Cortar el pan con un cuchillo
- Repetir con el procedimiento con el resto de las rodajas.
- Untar cada tapa con abundante relleno y unir presionando un poquito para formar los sándwiches.
- Con mucho cuidado, cortar los sándwiches en mitades, formando triángulos
- Disponer los sándwiches verticalmente y, con ayuda de una espátula, cubrir uno de los lados con una fina capa de relleno
- Pasar ese lado por *romero* picado
- Servir en platos con la hierba a la vista.

# Ten en cuenta que el huevo hace una gran combinación con otros ingredientes

• Puedes reemplazar las alcaparras por salmón y usar orégano seco en vez de romero.

#### Para lucir a&uacute

• N más los sándwiches, puedes disponerlos en un pie de dos pisos, acompañando con una vajilla clásica y fina.

#### Para m&aacute

• S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/mini-sandwiches