

# Mix Sándwich



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 100 mililitros

**Aceite para freír:** 1 Litro

**Champiñones:** 300 Gramos

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Harina de trigo:** 150 Gramos

**Portobello:** 300 Gramos

**Queso Manchego:** 200 Gramos

**Aceite para freír:** 1 Litro

**Cebolla:** 1 unidad

**Chille jalapeño:** 300 Gramos

**Edam:** 200 Gramos

**Pan de caja:** 6 rebanadas

**Queso Gruyere:** 200 Gramos

**Setas:** 300 Gramos

## Preparación de la Receta

- Filetear los *hongos*.
- Picar *cebolla* y *ajo*.
- En un sartén incorporar aceite de oliva, la *cebolla* el *ajo* y sofreír
- Incorporar el mix de *hongos* y sofreír.
- Reservar.
- Abrir el pan pita y rellenar con mix de quesos y de champiñones.
- Calentar hasta *gratinar* quesos

## Chiles

- Cortar los chiles en rajas y desvenar.
- Pasar por *harina*, *huevo*, freír, escurrir y añadir sal al gusto.

## Emplatado

- Abrir pan por la mitad, rellenar con los *hongos* y el queso gratinado, añadir rajas ya terminadas en el interior del bocadillo y a un costado de él.

