Mix Sándwich



Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Aceite para freir: 1 Litro
Champiñones: 300 Gramos
Diente de ajo: 2 Unidades
Harina de trigo: 150 Gramos
Portobello: 300 Gramos
Queso Manchego: 200 Gramos
Aceite para freir: 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.

Consulta la receta original en