

Pastrami entre Panes



Ingredientes

Aguacate: 1 unidad

Nueces: c/n

Pastrami: 150 Gramos

Queso Camembert: c/n

Tomate: 1 unidad

Canonigos: c/n

Pan de mollete individual: c/n

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir el mollete.
- Rallar el *tomate* y untar en el pan.
- Añadimos el camembert en rodajas.
- Cortar el *aguacate* en tiras.
- Picar las nueces y poner encima.
- Añadir los canónigos y el pastrami.
- Por último salpimentar y colocar un chorrito de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastrami-entre-panes>