Po Boy de Zamburiñas

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n
Cebollino: 1 unidad
Huevo: 1 unidad
Limon: c/n
Pan de Po Boy: c/n
Pepinillos: c/n
Perifollo: c/n
Zamburiñas: c/n
Bogavante: 1 unidad
Estragón: c/n
Lechuga: 1 unidad
Mantequilla: 1 unidad
Penca de apio: 1 unidad
Perejil: 1 unidad
Vinagre: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* las zamburiñas.
- Picar la carne del bogavante.
- Picar el *pepinillo* fresco, el *apio* y el *cebollino*.
- Preparar una *mahonesa* casera.
- En un bol, mezclar los ingredientes que hemos picado antes, un poco de *zumo* de *limón*, sal y pimienta al gusto, un poco de *mantequilla* a temperatura ambiente.
- Montar el bocata incluyendo un poco de perifollo y *estragón*, habiendo pasado el pan por la parrilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/po-boy