Prensatti de Quesos

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Mostaza: c/n A gusto
Queso Parmesano: c/n A gusto
Pepinitos: c/n A gusto
Queso cuartirolo: c/n A gusto
Cebolla confitada: c/n A gusto
Pan de campo: c/n A gusto
Queso Fontina: c/n A gusto

Pesto

Sal gruesa: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Nueces: 50 Gramos
Salvia: c/n A gusto
Diente de ajo: 1/2 unidad
Queso Parmesano Rallado: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Llevar a mortero o mixer hojas de salvia, sal gruesa, *ajo*
- Procesar bien, sumar aceite de oliva y agregar nueces y queso parmesano
- Procesar hasta lograr un pesto liso
- Reservar.

Armar el sándwich con pan de campo

- Untar el pan con *mostaza*, disponer una capa de pepinitos en *vinagre*, una de pesto de salvia, una de *cebolla* caramelizada y una de variedad de quesos
- Terminar con hilos de aceite de oliva, pimienta negra
- Tapar con nueva capa de pan.
- Llevar a una sartén unos cubos de *manteca* y aceite de oliva
- *Dorar* los sándwiches.

Consulta la receta original en