

Sándwich de Cuatro Quesos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla cambray: 6 Unidades

Atpun ahumado: 100 Gramos

Cebolla: 1 unidad

Hogaza con aceituna: c/n

Manzana verde: 1 unidad

Queso Crema: 200 Gramos

Queso chihuahua: 200 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Cebollin picado: c/n

Chiles serranos: 6 Unidades

Limones: 2 Unidades

Queso provolone ahumado: 200 Gramos

Queso Panela: 200 Gramos

Crema acida: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Incorporar queso *crema* en el procesador junto con el *atún* ahumado y un poco de *crema*.
- Reservar.
- En un sartén caliente con aceite incorporar los chiles junto con la *cebolla* cambray con un toque de sal y pimienta.
- Agregar unas gotas de *limón* y reservar.
- Cortar los tres quesos en rebanadas delgadas y llevar al sartén.
- Asar de ambos lados hasta que doren
- Cortar el pan por la mitad y llevar a *dorar* al horno por 5 minutos.
- Cortar en medialunas la *manzana* y reservar.
- Poner una capa en la base del pan con el untado de *atún* ahumado.
- La primera capa de queso es el queso fundido y la siguiente capa el queso *panela*.
- Por último colocar el queso provolone, las láminas de *manzana* verde y espolvorear con *cebollín* y un toque de aceite de oliva, sal y pimienta.
- Acompañar con los chiles toreados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-cuatro-quesos>