

Sándwich de Durazno

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Duraznos: 4 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Miel: 200 Gramos

Naranja dulce: 2 Piezas

Pistaches sin cascara: 300 Gramos

Canela En Polvo: 50 Gramos

Mayonesa: 150 Gramos

Mix de Lechugas: 100 Gramos

Pan de hogaza integral: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Partir por la mitad duraznos y quitar *hueso*.
- Procesar pistache, debe quedar martajado.
- Añadir pistache a la miel.
- Añadir esa mezcla al **durazno**.
- Grilear los duraznos, hasta *dorar* y ablandar un poco.

Aderezo

- Licuar *crema acida* con *ajo*, añadir rayadura de *naranja*.
- Añadir *jugo* de *naranja* y reservar.

Emplatado

- Calentar pan y abrirlo.
- Untar en base y tapa el aderezo.
- Hacer una cama de mix de lechugas y montar *durazno*.
- Añadir más aderezo y cerrar.