

# Sándwich de leberwurst y sándwich de jamón crudo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pan de sándwich tipo brioche:** 2 Unidad

**Pan ciabatta para sándwich:** 2 Unidades

### Para la Opción 1

**Manteca pomada:** 50 Gramos

**Mostaza a la antigua:** 20 Gramos

**Pepinillos:** 4 Unidades

**Cebollas encurtidas:** 20 Gramos

**Leberwurst:** 200 Gramos

### Para Opción 2

**Jamón Crudo :** 100 Gramos

**Pesto:** Cantidad necesaria

**Queso Brie :** 100 Gramos

**Hojas de Rúcula:** Cantidad necesaria

**Morrones asados:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Opción 1

- Abrir los panes de brioche y untar con *manteca* y por encima *mostaza* a la antigua.
- Agregar rodajas de leberwurst y por encima láminas de pepino agridulce y cebollas moradas encurtidas
- Tapar con la otra tapa y servir en mitades

### Opción 2

- Abrir los panes de ciabatta y untar con pesto.
- Agregar **jamón** crudo en *fetas*, queso brie en tiras morrones asados y hojas de *rúcula*, cerra con el pan restante y servir en mitades

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-leberwurst-y-sandwich-de-jamon-crudo>