

Sándwich de pan nube



Ingredientes

para el pan

Yemas: 9 Unidades

Queso Crema: 180 gr

Sal: A gusto

Claros: 9 Unidades

Polvo Para Hornear: 3 Cucharadas

para el relleno

Zucchini:

Zanahoria:

Espinaca:

Queso Brie:

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar yemas, queso *crema*, polvo de hornear y sal hasta unir.
- Batir las claras a nieve e incorporar con movimientos envolventes
- Volcar en budinera con tira de papel *manteca* en la base y llevar a horno a 180°C por 20 minutos, dejar enfriar y desmoldar.

Para el relleno

- Cortar laminas largas de *zucchini* y grillar en sartén con aceite de oliva
- Hacer finas láminas de *zanahoria* con el pelapas y *saltear* unos minutos en la misma sartén caliente con oliva

Para el armado

- Abrir los panes a lo largo y untar con queso *crema*

- Agregar zucchini, zanahorias, queso brie, hojas de *espinaca* condimentadas y armar el sándwich

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