

Sándwich de pan nube



Ingredientes

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^aC 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 làminas de *zanahoria* con el pelapas y *saltear* unos minutos en la misma sarèn caliente con oliva.

Para el armado

- •
- Abrir los panes a lo largo y untar con queso crema.
- Agregar zucchinis, zanahorias, queso brie, hojas de espinaca condimentadas y armar el sándwich.

Consulta la receta original en https://52.7.17.30/recetas/sandwich-de-pan-nube