

# Sándwich de queso gruyere y lomito

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso Gruyere:** 300 g

**Lomito horneado:** 200 g

**Pan de campo:** 1 Unidad

**Berro:** Cantidad necesaria

## Mostaza de peras

**Peras:** 2 Unidades

**Estragón:** 1 cdita.

**Manteca:** 1 cdas.

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas chanfleadas, luego lleve a horno hasta dorarlas.

## Mostaza de peras

- Pele y corte en cubitos las peras.
- En una sartén caliente con *manteca* cocine las peras hasta dorarlas. Retire y tritúrelas. Agregue luego la *mostaza* y el *estragon*, mezcle.

## Armado

- Unte las tostadas con la *mostaza* de peras, encima coloque el queso, el lomito, hojas de *berro* y por ultimo otra *rodaja* de pan.

## Presentación

- Sirva en una fuente.