

# Sandwich de vacío

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para el pan:

**Harina de maíz blanco precocida:** 2 Tazas

**Sal:** 1 Cucharadita

**Azucar:** 1 Cucharadita

**Agua:** 2 Tazas

### Para el relleno:

**Vacío cocido:** 500 Gramos

**Ralladura De Lima :** 1/2 Unidad

**Cebolla Morada:** 1/4 Unidad

**Hojas de cilantro:** 1 Cucharada

**Palta:** 2 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pimiento rojo y verde:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina* de maíz blanco precocida, sal, azúcar e ir agregando agua de a poco hasta formar una masa que se despegue de las manos y no se resquebraje.
- Dejar reposar tapada por 20 minutos.
- Con las manos húmedas hacer bollitos de 80g aprox y aplastar dándole forma circular (estilo arepa).
- Cocer en sartén engrasada por ambos lados hasta *dorar* suavemente y cocer en el interior.

### Para el relleno

- Cortar el vacío y deshilar, reservar.
- En un bowl pisar las paltas y agregar ralladura y *jugo* de lima, sal, *cebolla* morada y pimientos en juliana, hojas de *cilantro* y el vacío.
- Mezclar bien y reservar.

## Para el armado

- Abrir cada pancito tipo bolsillo y rellenar.
- Terminar con *jugo* de lima y salsa picante.

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