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 deshilachar, 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 vacio
- 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