

Sándwich Ensalada Rostizada

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Chuletas

Chuleta de cerdo: 2 Unidades

Sal de mar: c/n

Pimienta negra molida: c/n

Ensalada rostizada

Jitomate: 2 Unidades

Berro fresco: 2 Tazas

Queso Parmesano: 1/4 Taza

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Pimiento morrón baby limpio y sudado: 4 Unidades

Salsa Inglesa: c/n

Cebolla morada en rodajas tatemada: 2 Unidades

Jitomate asado: 2 Unidades

Ostión ahumado con su aceite: 1 Lata

Sal de mar: c/n

Salsa Tabasco: c/n

Jocoque untable

Jocoque: 1 Taza

Queso de Cabra: 100 grs

Relleno del sándwich

Baguette: 1 unidad

Limon: 1/2 unidad

Jamón de pavo: 180 grs

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Chuleta

- Salpimentar la *chuleta* y parrillar en la sartén.

Ensalada

- Mezclar el *jitomate* asado, el *jitomate* crudo y la *cebolla* morada tatemada, los pimientos asados y ostiones ahumados.

Untable de jocoque

- Mezclar el queso de cabra con el *jocoque*.

Relleno del sándwich

- Abrir por mitad la baguette y untar el *jocoque*.
- Disponer el *jamón* de pavo y la *chuleta* de cerdo picada.
- Agregar la ensalada y un poco más de berros aderezados.
- Agregar *jugo* de limón y aceite de oliva.
- *Sazonar* con sal.
- Agregar las lascas de queso.

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