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