elGourmet

Sándwich de Roast-beef

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Azúcar Negro: 1 cda.
Rúcula: 1 Atado
Cebolla Morada: 1 Unidad
Mayonesa: 2 cdas.
Pan de molde: 2 Rodajas
Aceite De Oliva:
Mostaza de Dijon: 1 cda
Piparras: 4 Unidades
Roast-beef: 150 g

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a máxima potencia
- Hornear las dos rebanadas hasta que estén tostadas.
- Abrir el paquete de roast beef para que se vaya aireando.
- Después, picar la *cebolla* en juliana y ponerla a caramelizar en una sartén con un poco de aceite, una pizca de sal y el azúcar moreno.
- Retirar las rebanadas de pan del horno y untarlas con *manteca* sólo por una cara.
- Por otro lado, mezclar la *mayonesa* con la *mostaza*
- Untar las rebanadas por la cara interna con la mezcla de *mayonesa* y *mostaza* que hemos hecho.
- A continuación, acomodamos la *rúcula* y colocarla por encima las lonjas de roast beef.

Para terminar

- Añadir la *cebolla* caramelizada y las piparras cortadas
- Decorar con un poco de *rúcula* condimentada.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-especial-de-roast-beef