

Sándwich Vegetariano con Palta

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas

Hojas de Rúcula: 50 grs

Mostaza: 1 cda

Pimienta: c/n

Remolacha rallada: 200 grs

Sal: c/n

Tomates cherry: 100 grs

Zucchini en medias rodajas: 2 Unidades

Aceto reducido: 2 cdas

Mayonesa: 3 cdas

Panes brioche: 3 Unidades

Queso gruyere en láminas: 100 grs

Repollo blanco en juliana: 200 grs

Salsa picante: 1 cdita

Zanahoria rallada: 200 grs

Gajos de palta crocante

Aceite: c/n

Huevos: 2 Unidades

Mostaza: 1 cda

Panko: 1/2 Taza

Sal: c/n

Coco rallado: 1/4 Taza

Paltas cortadas en gajos: c/n

Pimienta: c/n

Semillas de sésamo: 2 cdas

Preparación de la Receta

Sándwich

- Mezclar *zanahoria, remolacha, repollo*, zuchinis y reservar.
- Mezclar *mostaza*, aceto balsámico reducido, aceite de oliva y agregar a la primera.
- *Condimentar* con sal y pimienta y reservar.
- Tostar los panes en una grilla y reservar.
- Cortar tomates cherrys en rodajas y reservar.
- Mezclar *mayonesa* con salsa picante y reservar.

Gajos de palta

- En un bowl mezclar *panko*, coco rallado y semillas de *sésamo*.
- En otro mezclar huevos, *mostaza*, sal y pimienta.
- Cortar gajos de **palta** y pasarlos primero por la mezcla de huevos y luego por la preparación de *panko*, coco y *sésamo*.
- Freír en abundante aceite caliente hasta *dorar*.

Armado

- Untar los panes con la salsa de *mayonesa* picante y agregar hojas de *rúcula*.
- Añadir *fetas* de queso gruyere, los vegetales reservados y por último las rodajas de tomates cherry.
- Servir con los gajos de *palta* crocantes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-vegetariano-con-paltas>