Sándwich Vegetariano con Palta



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas
Aceto reducido: 2 cdas
Hojas de Rúcula: 50 grs
Mayonesa: 3 cdas
Mostaza: 1 cda
Panes brioche: 3 Unidades
Pimienta: c/n
Queso gruyere en láminas: 100 grs
Remolacha rallada: 200 grs
Repollo blanco en juliana: 200 grs
Sal: c/n
Salsa picante: 1 cdita
Tomates cherry: 100 grs
Zanahoria rallada: 200 grs
Zucchini en medias rodajas: 2 Unidades

Gajos de palta crocante

Aceite: c/n
Coco rallado: 1/4 Taza
Huevos: 2 Unidades
Paltas cortadas en gajos: c/n
Mostaza: 1 cda
Pimienta: c/n
Panko: 1/2 Taza
Semillas de sésamo: 2 cdas
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Sándwich

- Mezclar *zanahoria*, *remolacha*, *repollo*, zucchinis 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