

# Sandwich vegetariano por Marcela Lovegrove



## Ingredientes

**Berenjena:** 1 Unidad  
**Zucchini:** 1 Unidad  
**Queso atuel:** 100 grs  
**Tomillo:** c/n

**Aceite De Oliva:** 2 cdas  
**Panes tipo brioche:** 2 Unidades  
**Tomates secos hidratados:** 50 grs

### Aceite de rúcula

**Albahaca:** 1 Atado  
**Rúcula:** 1 Atado  
**Sal y Pimienta:** c/n

**Ajo:** 1 Diente  
**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Sobre una *plancha* bien caliente, grillar los zuchinis y las berenjenas previamente maceradas unos minutos en aceite de oliva.
- Una vez grilladas las verduras retirar de la *plancha* y reservar en un recipiente con briznas de *tomillo* fresco, sal y pimienta.
- Cortar el queso en láminas gruesas, reservar.

### Aceite

- Procesar la *rúcula*, la *albahaca*, el *ajo*, sal y pimienta, incorporando el aceite en forma de hilo.

### Armado

- Colocar en ambas caras del pan el aceite, agregar en la base las verduras, tomates secos, queso y tapar con el pan restante.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-vegetariano-por-marcela-lovegrove>