Sandwich Vegetariano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ciabatta

Harina: 750 grs.
Sal: 15 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Agua: 500 cc
Levadura: 15 grs.

Pesto

Sal de cristal: Cantidad necesaria
Albahaca: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Sardo: 150 g
Semillas de Girasol: 50 g
Limon: 1 Unidad
Ajo: 4 Cabezas
Pimienta Negra: 50 g

Tomates secos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 3 Dientes
Tomates Perita: 3 k
Tomillo mentolado: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Ciabatta

- Mezclar 750 gr de *harina* con 15gr de sal.

- Formar una corona e incorporar 15gr de *levadura*, 500cm3 de agua y 50 cm3 de aceite de oliva.
- Amasar del centro a los lados y dejar *leudar* tapado con un lienzo por 18hs.
- Estirar en mesada bien enharinada dando forma rectangular y asar a la chapa.

Tomates secos

- Cortar los tomates en mitades y colocarlos en una placa con aceite de oliva, sal gruesa, *tomillo* mentolado y láminas de *ajo*
- Dejar secar al sol por un día.

Pesto

- Picar ligeramente los ajos y colocar en un mortero con pimienta negra tostada y sal.
- Agregar *albahaca*, queso sardo, ralladura y *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Machacar hasta obtener una pasta.
- Terminar el pesto con semillas de girasol tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-vegetariano