

Sandwiches de huevo y de pepino

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el relleno con huevo

Queso Blanco: 250 g

Curry: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Pan de molde: 1 Unidad

Huevos duros: 3 Unidades

Manteca: 100 g

Brotes de rúcula: 50 g

Manteca pomada: 50 g

Sal de mar: Cantidad necesaria

Para el relleno con pepino

Queso Blanco: 250 g

Ralladura de limón: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Hojas de berro: 50 g

Pepino: 2 Unidades

Ciboulette picada: 10 g

Eneldo: 1 cda

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el relleno de huevo :

- Pisamos los huevos duros con un tenedor. Luego, añadimos la *manteca* pomada, el queso blanco, *curry*, sal de mar y pimienta. Retiramos la corteza al pan de molde, untamos con *manteca* y luego con la preparación de **huevo**. Agregamos brotes de *rúcula* y cerramos con otro pan.

Para el relleno de pepino :

- Rallamos el pepino con la parte gruesa del rallador. Luego, añadimos la ralladura de *limón*, el *ciboulette* picado, *eneldo*, sal, pimienta y queso blanco. Retiramos la corteza al pan de molde, untamos con *manteca* y luego con la preparación de pepino. Agregamos hojas de *berro* y cerramos con otro pan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwiches-3>