

# Sándwiches de Carne y Verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ajo picado:** 1 unidad

**Espinaca:** 1/2 Atado

**Mostaza:** c/n

**Pimiento rojo:** 1 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Bifes de Ternera:** 8 Unidades

**Cebolla cortada en pluma:** 1 unidad

**Manteca:** c/n

**Pan de molde o brioche:** 4 Unidades

**Queso Gruyere:** 150 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- *Saltear* con aceite de oliva y *manteca* cebolla en pluma, *ajo* picado y *pimiento* en juliana.
- Añadir a la sartén hojas de *espinaca* y remover hasta que se ablanden.
- Retirar las verduras y reservar.
- En la misma sartén agregar aceite y cocinar vuelta y vuelta la carne condimentada con sal y pimienta.
- Reservar.
- Untar cada *rodaja* de pan por ambos lados con *manteca* y *dorar* en sartén caliente.
- Llevar los panes a una fuente para horno y untar con *mostaza*.
- Agregar por encima los vegetales salteados y los trozo de carne.
- Añadir por encima queso gruyere rallado grueso

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sandwiches-de-carne-y-verduras>