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