Sándwiches de Tostones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso del país: 200 grs
Rúcula: 100 grs
Salsa pico de gallo: c/n

Relleno

Aceite Neutro: c/n
Cebolla: 1/2 unidad
Chorizo: 200 grs
Cilantro: c/n
Ajo: 3 Dientes
Sal: c/n
Salchicha: 200 grs

Salsa

Jugo de Limón: 50 cc
Azucar: c/n
Ketchup: 3 cdas
Mayonesa: 3 cdas
Sal: c/n
Salsa Inglesa: 1 cda
Salsa picante: c/n

Tostones

Aceite para freir: c/n
Plátano verde: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Tostones

- Freír los plátanos en trozos de 4 cm hasta que estén tiernos.

- Retirar del aceite, aplastar entre 2 hojas de plátanos y volver a freír hasta *dorar*, reservar.

Relleno

- *Saltear* salchicha y chorizo español en rodajas en sartén con aceite.
- Machacar *ajo* en mortero con un poco de sal y agregar a la sartén.
- Añadir *cebolla* picada y cocinar por 5 minutos.
- Incorporar *cilantro* picado

Salsa

- Mezclar *mayonesa*, *kétchup*, salsa inglesa, sal, azúcar, salsa picante y reservar.

Armado

- Armar los sándwiches usando los tostones como panes.
- Untar los tostones con un poco de la salsa mayoketchup, agregar relleno, queso del país desmenuzado, *rúcula*, salsa pico de *gallo* y tapar con otro tostón.
- Servir sobre hojas de *plátano*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwiches-de-tostones