Sándwiches Mediterráneos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Chips

Ajo en polvo: 1 cdita
Pan Rallado: 1 Taza
Queso rallado: 1/4 Taza
Huevos: 2 Unidades
Pimentón: 1 cdita
Zucchini cortados en rodajas: 2 Unidades

Sándwiches

Albahaca: 100 grs
Queso de cabra untable: 200 grs
Aceite De Oliva: c/n
Panes: 4 Unidades
Radiccio: 100 grs

Tomates secos

Ajos picados: 2 Dientes
Azúcar mascabo: 200 grs
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n
Orégano: c/n
Tomates frescos: 1 Kilo

Preparación de la Receta

Tomates secos

- Cortar los tomates en gajos y colocar en una placa con aceite de oliva.
- Espolvorear con azúcar mascabo, *ajo* picado y *condimentar* con *orégano*, *tomillo*, sal, pimienta y aceite de oliva.

- Cocinar en horno bajo por 2 horas a 100 °C.

Chips

- Batir los huevos con el *pimentón*, *ajo* en polvo, sal y pimienta
- Reservar
- En otro bol mezclar pan rallado y queso rallado
- Reservar.
- Pasar las rodajas de zucchinis por los huevos, y luego por la mezcla pan rallado.
- Freír las rodajas en sartén con aceite caliente hasta *dorar* por ambos lados
- Reservar en papel absorbente.

Sándwiches

- Untar los panes con el queso de cabra, ubicar el *radichio* y la *albahaca* por encima, *condimentar* con aceite de oliva, sal y pimienta, y por último cubrir con los tomates secos.
- Servir con los chips de *zucchini* crocantes.

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