

Torta de sardina y chorizo - Sandwich abierto con sardina - Sandwichon



Ingredientes

Sandwich abierto con sardina

Vino Blanco: 60 cc

Germinado de alfalfa: 100 grs.

Paprika: 2 g

Vinagre de sidra: 50 cc

Sardinas en aceite: 425 grs

Jocoque (Yogurt ácido): 100 g

Aguacate: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Pepino: 1 Unidad

Limón fresco: 1 Unidad

Perejil fresco:

Semillas de chile: 50 grs.

Aceite De Oliva: 50 cc

Sandwichon

Crema: 50 cc

Nuez picada: 200 g

Cebolla blanca: 1 Unidad

Pimiento rojo asado: 1 Unidad

Manzana verde: 1 Unidad

Pan de caja blanco: 20 rebanadas

Pepinillos dulces picados: 2 Unidades

Fondo de Pollo: 300 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva:

Perejil picado:

Jamon de pierna: 100 grs.

Pechuga de pollo con piel: 1 Unidad

Salvia Fresca: Hojas

Apio: 1 Rama

Mayonesa: 50 g

Torta de sardina y chorizo

Orégano seco: 1 cda.

Sal: Cantidad necesaria

Vino Tinto: 100 cc

Sardinas en aceite: 450 grs

Cebolla blanca: 1/2 Unidad

Mini teleras:

Rajas en vinagre: 150 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Chorizo: 200 grs.

Preparación de la Receta

Torta de sardina y chorizo

- Sofreír en una sartén caliente el chorizo, escurrir y reservar
- Picar finamente *cebolla* y *ajo*
- Verter el vino tinto y reservar
- Cortar por mitad las y retirar el esqueleto
- Asar en una sartén caliente y espolvorear con *orégano*

Sandwich abierto con sardina

- Retirar el esqueleto de las sardinas
- *Marinar* las sardinas con vino blanco y *perejil*.
- Sellar en la sartén caliente con un poco de aceite
- Mezclar el *jocoque*, *ajo* y *paprika*
- Cortar el pepino en rebanadas delgadas y reservar
- Integrar el *vinagre* de sidra con sal y pimienta, agregar de poco a poco el aceite de oliva y las semillas de *chile* y reservar
- *Aliñar* el germinado con la vinagreta y cubitos de *aguacate*, reservar

Sandwichon

- Cortar *zanahoria*, *cebolla*, *apio*, salvia y disponer a manera de cama y colocar la pechuga con piel y sin *hueso*, verter un poco de caldo y hornear por 20 min a 180°C
- Retirar la piel del *pollo*, rebanarlas y reservar.
- Rebanar la *manzana* verde y reservar
- Mezclar la *mayonesa* con las nueces picadas, salpimentar y reservar.
- Mezclar el *jamón* picado, los pepinillos baby, *crema*, *mayonesa*, sal y pimienta.
- Picar finamente el *pimiento morrón* previamente asado y pelado
- Mezclar el *jocoque* con el *perejil* picado e integrar el *pimiento* picado
- Adicionar un poco de aceite de olivo y salpimentar
- Retira las orillas del pan de caja y reservar
- Forrar un molde de vidrio con papel aluminio
- Disponer a manera de base las rebanadas de pan y compactar
- Verter el relleno de *jamón* con *pepinillo*, cubrir con pan
- Verter el relleno de *mayonesa* con *pimiento*, cubrir con pan
- Verter el relleno de *mayonesa* con nuez, cubrir con pan
- Disponer las rebanadas de *manzana* verde y de *pollo*
- Verter la *mayonesa* con nuez y terminar con una capa de pan
- Refrigerar por 1 hora y cubrir con queso untable

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-sardina-y-chorizo-sandwich-abierto-con-sardina-sandwichon>