

ENTRADAS

SANDWICH DE MIGA PERFECTOS



Ingredientes:

- Pan de molde
- Mayo
- Queso
- Jamón
- Gotas de limón
- 1 cucharada de agua
- Rúcula

Preparación

- Nada mejor que un buen sándwich de miga con varios pisos Harto color, mucho sabor, ¡¡¡súper fáciles de hacer!!!
- Te dejo los tips para que te queden húmedos y bonitos y, lo mejor, ¡¡¡como dejarlos hechos la noche anterior y que te queden como recién hechos!!!
- Extiende rebanadas de pan de molde bien pegadas unas con otras y unta con mayo, debe ser una capa casi transparente y es importante cubrir todas las esquinas.
- Extiende una capa con queso o jamón o lo que quieras. Ahora pon otra capa transparente de mayonesa en rebanadas de pan y cubre el relleno, con la parte con mayonesa hacia abajo. La idea es que vayas agregando intercaladamente pan y los rellenos, y que los panes del interior tengan mayo por ambos lados.



- Si quieres dar un touch , puedes agregar unas gotas de limón a la mayonesa y si la quieres más ligera , agrega 1 cucharada de agua.
- Es ideal dejarlos reposar unos 20 minutos antes de cortar para que “se asienten” los ingredientes y no se muevan mientras los cortas.
- Si los hiciste muy altos lo mejor es usar palitos enterrados para que sea más fácil servirlos.
- Para que se mantengan como recién hechos hasta por 24 horas, pon los sandwichs listos en una bandeja, y cubre muy bien con plástico, tratando que no queden en contacto con aire. Refrigerar hasta justo antes de servir.
- Usa el relleno que prefieras Yo use jamón, queso, rúcula y láminas de palmitos Pero también puedes agregar pasta de pollo, tomate, Hummus, huevo.

