

SÁNDWICH CÉSAR DE JUREL UNICO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Poner los huevos en el vaso con 1 litro de agua, seleccionar modo Cocción de Huevos y programar Huevo Medio Duro. Una vez listos, pelar y reservar.
2. Preparar el aderezo colocando en el vaso el trozo de queso parmesano, salsa inglesa, mostaza, ajo, jugo de limón, sal, pimienta y aceite. Programar 20 SEG / VEL 5.
3. Añadir al vaso el jurel y los huevos y mezclar con el aderezo. Programar 15 SEG / GIRO INVERSO / VEL 5.
4. Partir los panes a la mitad. Poner una hoja de lechuga y encima dos a tres cucharadas del relleno.
5. Cerrar el sándwich y servir.

TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 3 huevos
- ½ taza de queso parmesano en trozo (30 gr)
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de mostaza
- 1 diente de ajo
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de aceite
- 1 pan ciabatta
- Hojas de lechuga
- Sal y pimienta a gusto

