



2 sandwiches para no cocinar

- Hay días que no tienes ganas o tiempo para cocinar nada. Hoy te propongo dos sándwiches riquísimos sin encender la cocina más que para cocer un huevo.
- Te recomiendo compres la mejor carne, de eso depende, más que nunca, el resultado. Cambia el queso parmesano por cualquiera curado que te guste y sé generoso con la pimienta negra recién molida, es el mejor toque.
- En invierno toma antes una crema de verduras y en verano una ensalada y tendrás una comida buenísima sin cocinar.

Ingredientes:

Unas lonchas de pan, si puede ser de masa madre

Carne de añejo picada dos veces

Pesto

queso parmesano en láminas

Aguacate

Huevos cocidos en el punto que te gusten

Sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra

Para el de carne mezcla la carne con el pesto, extiende sobre el pan,



pon encima las lonchas de queso, un golpe de pimienta y un chorrito de aceite de oliva.

Para el de aguacate, si te gusta, pon un poco de mayonesa, el aguacate en láminas y el huevo encima.

Sal en escamas, pimienta negra recién molida y listo para comer.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

