

Sandwich como hacer fríos, calientes y mixtos

Ingredientes

- Pan de molde
- Margarina

Y dependiendo de lo que nos guste .

• •

- Jamón y queso
- Mortadela trufada
- Huevo duro
- Pollo
- Ternera asada
- Queso
- Sobrasada



Sobre esta receta

El sándwich, también conocido en español como emparedado, es una comida, a modo de tentempié, aperitivo o la comida que se suele hacer a diario típica de la gastronomía inglesa.

Suele consistir en dos rebanadas de pan de molde inglés o de cualquier tipo de pan, entre las cuales se coloca otros alimentos tales como carne, queso, verduras u otros, a veces con condimentos, salsas u otros acompañantes.

Sandwiches calientes y fríos

Preparación

Los sandwiches pueden ser: Sencillos o dobles. Fríos o calientes y mixtos.

1. Sencillo: se cogen dos rebanadas de pan de molde, se untan con la margarina y se pone dentro lo que más nos guste.
2. Dobles: se cogen tres o más rebanadas de pan de molde, se untan con la margarina y se rellena por dentro a nuestro gusto.
3. Fríos: se usan las rebanadas tal como vienen, se untan con la margarina, y las rellenamos a nuestro gusto. Podemos rellenarlo con cosas calientes.
4. Calientes: las rebanadas se pasan por la sartén con un poco de margarina, o se pasan por la tostadora y en caliente se untan de margarina y se completan a gusto.
5. Mixtos: Son aquellos en cuya confección entran dos o más ingredientes distintos como: jamón y queso, lechuga, tomate y huevo, etc.

¿Cómo hacer un sandwich vegetariano? Es un sandwich frío :

- Vegetales más utilizados: lechuga, tomate, espárragos, judías verdes, pepino, pimiento, cebolla etc.

Sandwich como hacer frios, calientes y mixtos

- En la preparación se debe emplear una salsa fría para las caras internas del pan, siendo la de más aceptación la mayonesa o alguna de sus variantes.

Los sandwiches de fiambres

- Admiten tanto las rebanadas frías como las calientes. o una combinación de ambas:
- Los fiambres más comunes son: jamón york, jamón serrano, pollo frío, ternera asada fría, mortadela trufada, sobrasada, salchichón, queso, etc. También se emplea mucho el queso cremoso.