

Sándwiches



¿Que necesitamos?

- Pan de molde
- Margarina

- Y dependiendo de qué lo queramos . . .

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



Preparación:

Pueden ser: Sencillos o dobles. Fríos o calientes y mixtos.

- Sencillo: se cogen dos rebanadas de pan de molde, se untan con la margarina y se pone dentro lo que más nos guste.
- Dobles: se cogen tres o más rebanadas de pan de molde, se untan con la margarina y se rellena por dentro a nuestro gusto.
- Fríos: se usan las rebanadas tal como vienen, se untan con la margarina, y las rellenas a nuestro gusto. Podemos rellenarlo con cosas calientes.
- 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.
- Mixtos: Son aquellos en cuya confección entran dos o más ingredientes distintos como: jamón y queso, lechuga, tomate y huevo, etc.



¿Como se hace un sándwich vegetariano?

Es un sándwich frío.

- Vegetales más utilizados: lechuga, tomate, espárragos, judías verdes, pepino, pimiento, cebolla etc.
- En la preparación se debe emplear una salsa fría para las caras internas del pan, siendo la de más aceptación la mahonesa o alguna de sus variantes.

Los sándwiches 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.