

Sándwich vegetal de salmón y queso manchego Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- Pan de molde rústico
- Cebolla morada
- Aguacate
- Queso Manchego Semicurado D.O.P. Las Terceras
- Salmón ahumado
- Tomate natural
- Espinacas
- Huevo duro
- Salsa de soja y miel

PREPARACIÓN:

Ponemos agua a hervir e introducimos el huevo durante 10 minutos aproximadamente hasta cocerlo. Mientras, tostamos el pan, y cortamos la cebolla, el tomate y el aguacate en finas rodajas. Cortamos también el queso manchego semicurado Las Terceras en finas lonchas.

A continuación, añadimos un chorrito de salsa de soja y miel al salmón y dejamos reposar mientras montamos el sándwich:

LAS TERCERAS

Colocamos una rebanada de pan tostado, a continuación, el salmón con la salsa y unas hojas de espinacas crudas. Colocamos otra rebanada de pan y encima ponemos el tomate y la cebolla cortados. Seguidamente añadimos otra rebanada de pan, unas lonchas de queso manchego semicurado Las Terceras, otra rebanada de pan, y encima el aguacate y el huevo duro. Cerramos el sándwich con otra rebanada de pan. ¡Listo!