



40 Exquisitos bocadillos



P
a
n

s
a
n
d
w
i
c
h

b
o
c
a
t
a



e
m
p
a
r
e
d
a
d
o



t
o
s
t
a
d
a



Este es un recopilatorio de todos los bocadillos publicados en el blog...bocadillos, sandwich, tostadas, emparedado...llámáles como quieras...aquí encontrarás 40 diferentes opciones para degustarlos en cualquier momento...

Espero que te gusten!

Sonia

Abril 2011

INDICE DE RECETAS

- Pág. 5 Barritas de jamón serrano, higos y albaricoques
- Pág. 6 Bocadillo de pesto y pollo ahumado
- Pág. 7 Canapés del Sr. Ibáñez
- Pág. 8 Chapatita de centeno con cangrejos de río y mahonesa de albahaca
- Pág. 9 Chapatita con aguacate, tomate y anchoas
- Pág. 10 Crostini con gorgonzola, espinacas y avellanas
- Pág. 11 Crostini de calabaza y bacon
- Pág. 12 Crostini de mozzarella y salami
- Pág. 13 Crostini de otoño
- Pág. 14 Crostini de peras caramelizadas con queso de cabra y almendras
- Pág. 15 Hamburguesa con mermelada de bacon
- Pág. 16 Hamburguesa de carne con cacahuetes y jarabe de arce
- Pág. 17 Mordisco de foie
- Pág. 18 Panecillos con hamburguesa de cordero, queso de cabra y picadillo de olivas
- Pág. 19 Panecillos mini con tomate, brie y jamón serrano
- Pág. 20 Panecillos rellenos de cheddar y pimiento
- Pág. 21 Panini americano
- Pág. 22 Pincho gratinado de lomo y camembert
- Pág. 23 Sandwich caliente con cebolla marinada, gruyere y mostaza a la antigua
- Pág. 24 Sandwich caliente de gruyere y melocotón
- Pág. 25 Sandwich caliente de pollo con alioli de azafrán y manzana
- Pág. 26 Sandwich con queso, manzana y cebolla caramelizada

- Pág. 27 Sandwich de brie, sobrasada y espinacas
- Pág. 28 Sandwich de crema de espinacas y pistachos
- Pág. 29 Sandwich de hojaldre con crema de bacon
- Pág. 31 Sandwich de jamón y paté de brie
- Pág. 32 Sandwich de pollo con aguacate
- Pág. 33 Sandwich de pollo, arándanos secos y nueces
- Pág. 34 Sandwich de pollo, provolone y pimientos
- Pág. 35 Sandwich de pollo, tomate y gorgonzola
- Pág. 36 Sandwich de provolone y pimientos
- Pág. 37 Sandwich de roquefort y atun
- Pág. 38 Sandwich gourmet de pollo
- Pág. 39 Sandwich gourmet de queso
- Pág. 40 Sandwich relish
- Pág. 41 Sandwich Waldorf
- Pág. 42 Tostada con champiñones y gruyere
- Pág. 43 Tostada con pisto, huevo y salsa emerald
- Pág. 45 Tostada de bacon y champiñones con mostaza a la miel
- Pág. 46 Tostada danesa

Abreviaturas:

- c/s cucharada sopera
- c/p cucharita de postre
- c/c cucharita de café

BARRITAS DE JAMÓN SERRANO, HIGOS Y ALBARICOQUES

Ingredientes (4 personas):

4 rebanadas de pan redondo (tipo payes)
16 lonchas finas de jamón serrano
8 higos secos
8 albaricoques secos
1 c/s aceite de oliva
Unas hojas frescas de tomillo

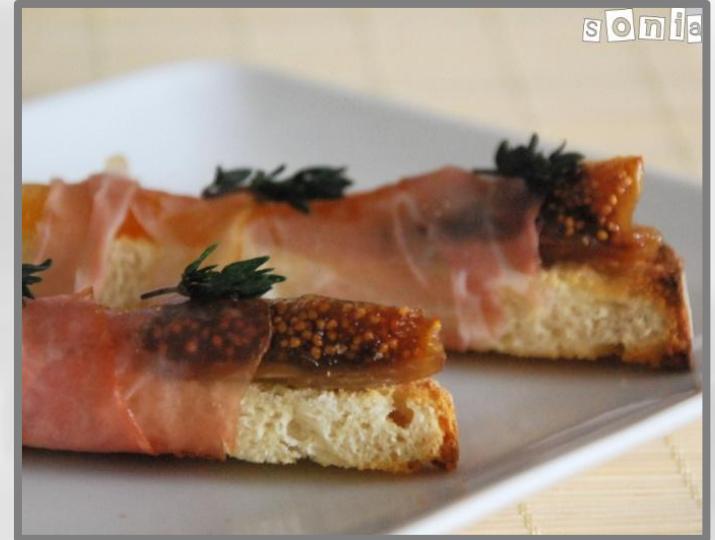
Preparación:

Cortar los higos y los albaricoques por la mitad y rehidratarlos durante 5 minutos al vapor.

Rociar el pan con el aceite y hornear en el grill dos minutos por cada lado.

Cortar las rebanadas en 4 tiras, poner encima los higos y los albaricoques. Envolver con el jamón y ponerlas en una fuente apta para horno. Gratinarlas 1 minuto y espolvorear con el tomillo.

Servir inmediatamente.



BOCADILLO DE PESTO Y POLLO AHUMADO

Ingredientes (4 personas):

4 panecillos
8 c/s pesto de albahaca
4 tomates
100 grs. pollo ahumado, cortado en lonchas finas
Canónigos (o lechuga variada)

Preparación:

Untar los panecillos abiertos con el pesto, disponer encima los tomates, el pollo ahumado y los canónigos. Tapar con la otra mitad del panecillo.

Esto lo vi en...Libelle

Abreviaturas: c/s= cucharada sopera



L'Exquisit

CANAPÉS DEL SR. IBÁÑEZ

Ingredientes (10 unidades):

1 baguette
50 grs. mahonesa
50 grs. cebolleta picada
50 grs. queso parmesano rallado

Preparación:

Cortar el pan en rebanadas de 1 cm, y hornearlas a 180 grados durante 8 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.

Mezclar todos los ingredientes en un bol y disponer un poco de la mezcla en cada rebanada.

Gratinar 5 minutos en el horno. Servir calientes.



CHAPATITA DE CENTENO CON CANGREJOS DE RÍO Y MAHONESA DE ALBAHACA

Ingredientes (1 bocadillo):

1 chapatita de centeno, abierta

100 grs. de cangrejos de río cocidos y pelados (o gambitas cocidas)

Berros

Ingredientes para la mahonesa:

Hojas de albahaca

1 c/s mahonesa

1 c/c mostaza de Dijon

1 diente de ajo (opcional)

Sal y pimienta

Preparación:

Triturar todos los ingredientes de la mahonesa. Mezclarla con los cangrejos y repartirlos en la chapatita. Decorar con berros.



CHAPATITA CON AGUACATE, TOMATE Y ANCHOAS

Ingredientes (3 unid.):

3 chapatitas de centeno
1 aguacate
6 anchoas en conserva
1 tomate, pelado
½ cebolla, cortada en tiras
Aceite de oliva
Sal y pimienta

Preparación:

Aplastar, con la ayuda de un tenedor, el aguacate (pasarlo antes por agua para que no ennegrezca). Salpimentar.

Retirar y reservar las semillas del tomate y cortar el resto muy pequeño.

Abrir las chapatitas, untar con el aguacate, repartir el tomate y las semillas, la cebolla y las anchoas.

Sugerencias: si escogéis una cebolla muy fuerte, mejor dejarla 15 minutos en agua fría



L'E^oxquisit

CROSTINI CON GORGONZOLA, ESPINACAS Y AVELLANAS

Ingredientes (4 personas):

1 baguette, en rebanadas de 1 cm. de grosor
200 grs. queso gorgonzola
300 grs. espinacas frescas, limpias
50 grs. avellanas tostadas
1 diente de ajo, pelado
2 c/s aceite de oliva
Sal y pimienta

Preparación:

Freir el ajo en una sartén con 2 c/s de aceite, añadir las espinacas y saltearlas durante 2 minutos a fuego alto. Salpimentar. Retirar el ajo.

Tostar las rebanadas de pan (en la tostadora o en el grill del horno con un poco de aceite)

Untar el queso en el pan, distribuir las espinacas por encima y espolvorear con las avellanas.

Sugerencia: en lugar de Gorgonzola se puede utilizar queso Roquefort, Cabrales...



CROSTINI DE CALABAZA Y BACON

Ingredientes (10 unidades):

1 baguette
150 grs. calabaza, a daditos pequeños (aprox. 1/4 de calabaza entera)
2 c/s aceite de oliva
100 grs. bacon, cortado a tiras pequeñas
Queso Parmesano rallado
Sal y pimienta

Preparación:

Cortar el pan en rebanadas de 1 cm, y hornearlas a 180 grados durante 8 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.

Disponer la calabaza en una bandeja de horno, regar con el aceite y salpimentar. Hornear durante 15 minutos, la calabaza estará entonces hecha.

Freír el bacon en una sartén hasta que queden crujientes.

Poner encima del pan la calabaza, el bacon y un poco de queso parmesano.

Aprovechar el calor del horno: introducir el pan un par de minutos, el queso quedará un poco derretido.



CROSTINI DE MOZZARELLA Y SALAMI

Ingredientes:

Rebanadas gruesas de pan (preferentemente con costra dura, tipo ciabatta o tigre)

Salami, cortado en finas lonchas

Mozzarella, cortada en lonchas

Rúcula

Bulbo de hinojo, cortado muy fino

Aceite de oliva virgen

Sal y pimienta

Limón, cortado en gajos

Preparación:

Mezclar en un cuenco el hinojo con la rúcula y aliñar con el aceite, sal y pimienta.

Poner encima de la rebanada de pan, lonchas de salami, mozzarella, y la mezcla de rúcula.

Acompañar con el limón, para que cada comensal se lo sirva a su gusto (aunque sean dos gotitas, el toque de limón es imprescindible)

Sugerencias: procurad utilizar un salami suave (tipo alemán), para que no domine el sabor



CROSTINI DE OTOÑO

Ingredientes (8 personas):

8 rebanadas de pan o rebanadas de baguette, tostadas
1 cebolla, cortada a rodajas
2 c/s aceite de oliva
40 ml. vinagre balsámico
2 c/c jarabe de arce
300 grs. pulpa de calabaza, cortada en daditos
1 berenjena, lavada, sin pelar, cortada en daditos
1 manzana, lavada, sin pelar, cortada a daditos
1 c/c pimentón dulce
240 grs. queso ricotta
Sal y pimienta

Preparación:

Sofreír durante 2 minutos la cebolla en una cazo con 1 c/s aceite, agregar el vinagre balsámico y el jarabe de arce. Dejar reducir hasta que se quede sin líquido. Reservar.

Saltear la calabaza con la berenjena, la manzana, 1 c/s de aceite y el pimentón dulce. Salpimentar y dejar cocer hasta que la calabaza esté tierna (aprox. 10 minutos). Mezclar con la cebolla.

Untar la ricotta en las rebanadas de pan (recién tostadas), repartir la mezcla de calabaza/cebolla y servir.

Sugerencias: con queso brie también está muy bueno



L'E**Exquisit**

CROSTINI DE PERAS CARAMELIZADAS CON QUESO DE CABRA Y ALMENDRAS

Ingredientes (1 persona – 2 crostinis):

2 rebanadas de pan
1 c/c mantequilla
1 pera, pelada y cortada en trozos
½ c/c vinagre balsámico
1 c/s miel
Sal y pimienta
1 rodaja de queso cabra en rulo, desmenuzado
Almendras tostadas, picadas groseramente

Preparación:

Saltear la pera en la mantequilla, agregar la miel y el vinagre balsámico y dejar cocer hasta que esté caramelizada. Salpimentar ligeramente.

Tostar las rebanadas de pan en la tostadora.

Repartir el queso, las peras y espolvorear con las almendras. Servir caliente.



HAMBURGUESA CON MERMELADA DE BACON

Ingredientes (4 personas):

4 panecillos para hamburguesas

4 hamburguesas

175 grs. queso italiano gormas o cambozola

75 grs. rúcula

Ingredientes para la mermelada de bacon:

250 grs. bacon ahumado, cortado en lonchas finas

2 c/s aceite de oliva

3 cebollas, cortadas

3 dientes de ajo, cortados finos

½ c/c jengibre en polvo

2 clavos de olor

1 c/c miel

Aceite de oliva

Preparación de la mermelada:

Cocer, a fuego suave, el bacon en una sartén con un poco de aceite. Reservar.

Agregar 1 c/s de aceite a la sartén y sofreír la cebolla durante 3-4 minutos.

Incorporar el ajo y cocer un minuto más. Añadir el jengibre, los clavos y la miel, salpimentar y verter 50 ml. de agua. Tapar y dejar cocer a fuego muy suave durante una hora, hasta que se forme la mermelada. Triturar la mezcla junto con el bacon (retirando los clavos de olor). Reservar en la nevera hasta su uso.

Freír las hamburguesas en una parrilla.

Cortar el queso en 4 rodajas. Abrir los panecillos, untar la parte inferior del panecillo con mermelada, disponer el queso, la hamburguesa, más mermelada y la rúcula. Tapar con la parte superior del panecillo. Servir inmediatamente.



Ingredientes (4 personas):

500 grs. carne mixta (ternera y cerdo), picada
2 c/s cacahuetes, pelados (no deben estar salados), triturados finos
2 cebolletas, picadas
2 cm. jengibre fresco, rallado
La ralladura de un limón
60 ml. salsa de soja
1 c/s jarabe de arce (o miel)
1 pizca de pimienta de Cayena (opcional)
2 c/s hojas de cilantro frescas, picadas
1 c/s aceite de oliva
Sal y pimienta
4 panecillos de hamburguesa
Crème fraîche
Lechuga variada
Rodajitas de rábano
Berros

Preparación:

Mezclar la carne con los cacahuetes, las cebolletas, el jengibre, la ralladura de limón, 1 c/s salsa de soja, 2 c/c jarabe de arce, la pimienta de Cayena y el cilantro. Salpimentar.

Formar cuatro hamburguesas y dejarlas reposar, al menos, 30 minutos en la nevera (pueden prepararse unas horas antes o congelarlas)

Mezclar en un cuenco el aceite con el resto de la salsa de soja y el resto de jarabe de arce. Freír las hamburguesas en una sartén grill con un poco de aceite, pintándolas de vez en cuando con la mezcla preparada.

Cortar los panecillos por la mitad, untarlos con crème fraîche, repartir un poco de lechuga variada y rodajas de rábano. Cubrir con la hamburguesa y poner unos berros y más rodajas de rábano por encima. Terminar con la otra parte del panecillo. Servir inmediatamente.

HAMBURGUESA DE CARNE CON CACAHUETES Y JARABE DE ARCE



MORDISCO DE FOIE

Ingredientes (4 personas – 2 tostadas por persona):

4 rebanadas de pan cortado grueso

Foie

La piel rallada de dos naranjas

Mantequilla

Perejil fresco (hoja rizada)

Preparación:

En un cazo con un poco de agua y azúcar, dejar confitar la piel de las naranjas hasta que se forme un caramelo. Dejar enfriar sobre papel sulfurizado, separando la ralladura.

Cortar tostadas de 3x3 cm. de cada rebanada, pintarlas por los dos lados con mantequilla y tostarlas en el grill del horno hasta que estén doradas. Dejar enfriar.

Poner un trocito de foie y naranja confitada en cada rebanada. Decorar con las hojas de perejil.



PANECILLOS CON HAMBURGUESA DE CORDERO, QUESO DE CABRA Y PICADILLO DE OLIVAS

Ingredientes (4 personas):

4 panecillos de leche
500 grs. carne de cordero, picada
1 cebolla, picada
1 c/c curry en polvo
Sal y pimienta
Aceite de oliva, para freír las hamburguesas
4 rodajas de queso de cabra
Lechuga variada
20 olivas verdes, deshuesadas, picadas
1 cebolla roja, picada
2 c/s aceite de oliva virgen

Preparación:

Mezclar en un cuenco las olivas, la cebolla roja y el aceite de oliva virgen. Reservar.

Mezclar la carne con la cebolla y el curry. Salpimentar y formar cuatro hamburguesas. Freírlas en una sartén. Cuando estén casi hechas, poner el queso encima y dejar derretir.

Cortar los panecillos por la mitad, repartir hojas de lechuga, poner la hamburguesa encima y un poco de mezcla de olivas. Servir inmediatamente.

Sugerencias: se podrían utilizar cualquier tipo de panecillos, pero estos, al ser tan suaves, van muy bien para esta combinación

Nota: en cuanto cierras el bocadillo, la carne que "escondida" dentro, con lo que se puede comer sin problemas...

sonia



PANECILLOS MINI CON TOMATE, BRIE Y JAMÓN SERRANO

Ingredientes (4 personas):

2 c/s aceite de oliva
2 chalotas, picadas
Cebollino, picado
80 grs. crème fraîche
4 panecillos mini
2 tomates, cortado a rodajas
Queso Brie, cortado a trocitos
4 lonchas de jamón serrano, cortado a trocitos

Preparación:

Freír a fuego bajo las chalotas en una sartén con 1 c/c de aceite, hasta que estén transparentes (no deben coger color).

Verter la crema, mezclar y cocer unos minutos. Incorporar el cebollino.

Rellenar los panecillos con tomate, brie, jamón y 1 c/s de crema.

Gratinar dos minutos y servir inmediatamente.

Sugerencias: se puede utilizar Camembert en lugar de Brie



PANECILLOS RELLENOS DE CHEDDAR Y PIMIENTO

Ingredientes (4 personas):

4 mini panecillos
90 grs. queso cheddar (he elegido uno un poco picante)
40 grs. mahonesa
Unas tiras de pimiento rojo asado, cortado pequeño
Una pizca de cayena molida
Sal y pimienta

Preparación:

Cortar la tapa de los panecillos y vaciarlos de migas.

Mezclar todos los ingredientes en un cuenco y llenar los panecillos (no mucho, que el queso se puede salir)

Gratinar 2 minutos en el horno.



PANINI AMERICANO

Ingredientes:

1 panini

Atún en aceite de oliva, escurrido

Pimiento rojo asado

1 huevo duro, pelado y cortado a rodajas

Mahonesa

Lechuga variada

Preparación:

Cortar el panini por la mitad y untarlo con un poco de mahonesa. Cubrir con la lechuga, el atún, el huevo y el pimiento asado.



PINCHO GRATINADO DE LOMO Y CAMEMBERT

Ingredientes (4 personas):

5-6 cebolletas, limpias
4 tomates, cortados en 4 trozos
4 trozos de lomo (1 cm. de grosor)
2 c/s aceite
Sal y pimienta
½ baguette o pan tipo payes, cortado en rodajas gruesas
150 grs. camembert (sin corteza), cortado en lonchas gruesas
Pimentón dulce

Preparación:

Freir el lomo en una sartén con aceite, dorarlo 3-4 minutos por ambos lados.
Salpimentar y reservar.

Saltear las cebolletas 1-2 minutos en la misma sartén.

Disponer en una cazuelita apta para horno 2 rodajas de baguette, encima el lomo, la cebolleta y los tomates, terminando con las lonchas de camembert.

Hornear a 200 grados durante 10 minutos, hasta que el queso se haya fundido.
Servir inmediatamente.



SANDWICH CALIENTE CON CEBOLLA MARINADA, GRUYERE Y MOSTAZA A LA ANTIGUA

Ingredientes (1 persona):

2 rebanadas de pan
1 cebolla pequeña, cortada en aros
2 c/s aceite de oliva virgen
1 c/s vinagre
Sal y pimienta
Mostaza a la antigua
Queso Gruyere, cortado en lonchas finas

Rúcula (opcional)

Preparación:

Macerar la cebolla con la mezcla de aceite, vinagre, sal y pimienta, durante mínimo 20 minutos.

Abrir el panini, untar con la mostaza (cantidad según gustos), colocar la cebolla encima, el queso, rúcula y tapar con el pan.

Pasar el sandwich por la sartén grill o por la sandwichera hasta que esté tostado y el queso ligeramente fundido. Servir inmediatamente.



SANDWICH CALIENTE DE GRUYERE Y MELOCOTÓN

Ingredientes:

Rebanadas de pan

Queso Gruyere, cortado en lonchas

Melocotón fresco, pelado, cortado a rodajas no muy gruesas

Rúcula

Preparación:

Poner encima de una rebanada el melocotón (sin solaparse, para que no predomine el sabor sobre el queso), a continuación el queso y las hojas de rúcula.

Pasar el sandwich por la sartén grill o por la sandwichera hasta que esté tostado. Servir inmediatamente.



SANDWICH CALIENTE DE POLLO CON ALIOLI DE AZAFRÁN Y MANZANA

Ingredientes (2 personas):

2 panecillos integrales
2 tomates, cortados a rodajas
1 pechuga de pollo asada, cortada a rodajas
Lechuga variada
Alioli de azafrán y manzana

Preparación:

Tostar el pan en la tostadora o en la sartén grill.

Calentar el pollo en una sartén o en el microondas.

Montar el sándwich por este orden: la lechuga, el pollo, el tomate y el alioli.



L'E**xquisit**

SANDWICH CON QUESO, MANZANA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Ingredientes (2 personas):

4 rebanada de pan de payes o similar (denso)

Queso gouda

Mantequilla

1 cebolla roja, cortada en rodajas finas

1 c/s jalea de manzana

1 manzana, lavada y cortada en gajos finos

Rúcula

Preparación:

Freír la cebolla en un poco de mantequilla durante 10 minutos, hasta que esté tierna, pero no dorada. Añadir la jalea de manzana y mezclar.

Poner la rúcula sobre el pan, el queso cortado a lonchas, la manzana y la cebolla.

Tapar con la otra rebanada.



SANDWICH DE BRIE, SOBRASADA Y ESPINACAS

Ingredientes:

1 bollo de pan, tipo baguette o chapata
Sobrasada, no muy gruesa
Brie, cortado grueso
Espinacas frescas
1 diente de ajo, pelado
Aceite de oliva
Sal
Vinagre de jerez

Preparación:

Aliñar las espinacas con sal, aceite y vinagre.

Calentar el pan en el horno. Saltear la sobrasada a fuego fuerte 1 minutos. Reservar sobre papel de cocina, para que absorba el excedente de aceite.

Restregar el diente de ajo en el pan, poner encima la sobrasada y el brie. Devolver el pan al horno, hasta que se funda el queso (un par de minutos). Retirar del horno e incorporar las espinacas. Servir inmediatamente.



SANDWICH DE CREMA DE ESPINACAS Y PISTACHOS

Ingredientes para la crema (4 personas):

500 grs. espinacas congeladas

80 grs. pistachos pelados

3 dientes de ajo, pelados

40 ml. zumo de limón

1 c/c vinagre de manzana

30 grs. hojas frescas de perejil

60 grs. rúcula

1 c/c sal

1 c/c pimienta negra

4 baguettes

4 tomates, cortados en rodajas

Rúcula

4 cebollas rojas pequeñas, cortadas en rodajas

Preparación:

Hervir los pistachos en agua durante 20 minutos. Escurrir y triturarlos con el resto de ingredientes de la crema (a excepción de las espinacas).

Cocer las espinacas 5 minutos en el microondas al 70% de potencia y mezclar con el resto de ingredientes.

Abrir las baguettes, disponer un poco de crema de espinacas (templada), tomate, cebolla y un poco de rúcula.

Sugerencias: también queda muy bueno con rebanadas grandes de pan, previamente tostadas o en rodajitas de baguette, para servir en un bufette (entonces prepararlas al momento, para evitar que el pan quede mojado)



SANDWICH DE HOJALDRE CON CREMA DE BACON

Ingredientes (4 personas):

Masa de hojaldre rápida
Semillas de sésamo tostadas
Mantequilla derretida
4 c/s queso rallado

250 grs. bacon, cortado en juliana
2 huevos duros, pelados
4 c/s queso crema
2 ciruelas secas, cortada fina

4 c/s queso crema
4 c/c mostaza de Dijon

100 grs. queso (tipo Gouda), cortado en lonchas
100 grs. pollo ahumado (o jamón dulce, jamón ahumado...), cortado en lonchas

Berros, limpios

Preparación:

Estirar la masa de hojaldre bien fina y cortar 12 cuadrados de 7 cm. Pintarlos, por un lado, con la mantequilla derretida y formar 3 "torres". En el hojaldre de arriba repartir el queso rallado y las semillas de sésamo. Hornejar a 200 grados durante 20 minutos, hasta que esté dorado. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Freír el bacon en una sartén, sin aceite, hasta que esté crujiente. Mezclarlo con los huevos duros picados, el queso crema y las ciruelas. Reservar.

Mezclar el queso crema con la mostaza. Reservar.



SANDWICH DE HOJALDRE CON CREMA DE BACON

Montaje del sándwich:

De cada "torre" de hojaldre saldrán 3 capas para un bocadillo.

Sobre la primera capa untar la crema de bacon, poner encima una loncha de queso, una de jamón y berros.

Poner otra capa de hojaldre, untar con la crema de mostaza, poner encima una loncha de queso, una de jamón y berros.

Terminar con la capa que lleva el queso y el sésamo. Servir.

SANDWICH DE JAMÓN Y PATÉ DE BRIE

Ingredientes (4 personas):

8 rebanadas de pan de molde
4 lonchas jamón dulce
200 grs. queso brie, sin corteza, cortado en trozos
150 ml. vino blanco seco o jerez
75 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
Salsa Worcester
Sal y pimienta

Preparación:

Poner en un cuenco el brie con el vino y dejarlo en remojo durante 6 horas. Escurrirlo y mezclarlo, con un tenedor, con la mantequilla. Añadir unas gotas de salsa Worcester y salpimentar. Reservar en la nevera una noche.

Tostar el pan y repartir el paté de brie por todas las rebanadas. Colocar el jamón sobre 4 de ellas y tapar con la otra rebanada untada (el brie hacia arriba).

Gratinar en el horno hasta que esté dorado. Servir inmediatamente.

Sugerencias: este paté aguanta en la nevera varios días

Se puede sustituir el Brie por Camembert



SANDWICH DE POLLO CON AGUACATE

Ingredientes (3 unid.):

6 rebanadas de pan
1 aguacate, pelado, sin hueso (*)
1 pechuga de pollo asada, cortada pequeña
1 cebolleta, picada
Mahonesa
Hojas de lechuga
Hojas frescas de cilantro, picadas
Mantequilla

Preparación:

Saltear el pollo en un poco de mantequilla para que suelte los jugos.

Aplastar con un tenedor el aguacate hasta obtener una pasta, agregar la cebolleta y el cilantro.

Cubrir una rebanada de pan con mahonesa, la otra con la crema de aguacate. Disponer las hojas de lechuga y el pollo. Tapar con la otra rebanada.

Nota *: pasarlo por debajo del agua para que no ennegrezca

Sugerencias: si utilizáis una pechuga fresca, freírla en aceite hasta que esté hecha



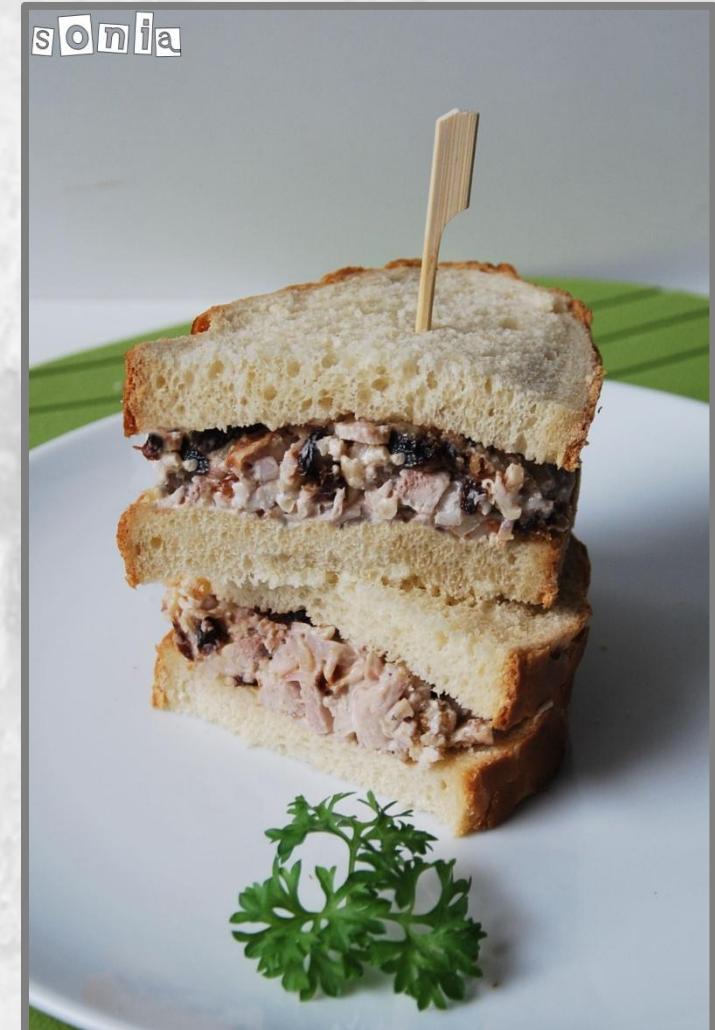
SANDWICH DE POLLO, ARÁNDANOS SECOS Y NUECES

Ingredientes (4 personas):

8 rebanadas de pan, cortadas gruesas
2 piernas de pollo cocidas, deshuesadas, cortadas a daditos
70 grs. nueces, picadas
1 rama de apio, cortada muy pequeña
2 chalotas, picadas
2 c/s arándanos secos, cortados pequeños
80 grs. mahonesa
80 grs. yogur (griego)
1,5 c/s vinagre de vino blanco
Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y reservarlos en la nevera durante mínimo 2 horas.
Poner la mezcla dentro de las rebanadas y servir.



SANDWICH DE POLLO, PROVOLONE Y PIMIENTOS

Ingredientes:

1 chapatita de centeno, cortada por la mitad
Lechuga variada
Pimiento rojo asado
Pollo asado
2 c/s mahonesa
2 c/c pesto
Queso provolone
2 alcachofas en conserva, cortadas en 3 trozos

Preparación:

Mezclar la mahonesa con el pesto y repartirlo en el pan. Cubrir con la lechuga, el pollo, los pimientos, el provolone y las alcachofas. Cubrir con el pan y servir.



SANDWICH DE POLLO, TOMATE Y GORGONZOLA

Ingredientes (1 sandwich):

2 rebanadas de pan
1 tomate, cortado a rodajas
Pollo asado (o pollo ahumado, cortado en lonchas)
Gorgonzola

Preparación:

Untar una rebanada de pan con gorgonzola (no mucho, para que no predomine en el resto de ingredientes), disponer el tomate, el pollo y tapar con la rebanada de pan. Tostar en la sartén gril.



SANDWICH DE PROVOLONE Y PIMIENTOS

Ingredientes:

Pan blanco, cortado a rebanadas
Queso provolone
Pimiento rojo asado
Hojas frescas de albahaca
1 diente de ajo, prensado
2 c/s aceite de oliva

Preparación:

Mezclar el ajo con el aceite de oliva. Dejar macerar 30 minutos.

Pintar las rebanadas de pan con el aceite (por el exterior), cubrir con rodajas de provolone, pimiento y las hojas de albahaca. Tapar con otra rebanada de pan.

Gratinar en el horno o en una sartén grill, hasta que el queso esté fundido y el pan dorado. Servir inmediatamente.



SANDWICH DE ROQUEFORT Y ATÚN

Ingredientes (2 unid.):

4 rebanadas de pan de molde (el mío era integral)
4 tomatitos, para decorar

Ingredientes para la crema de atún:

1 lata de atún
1 rama de apio, limpia, cortada en daditos
2 c/s mahonesa

Ingredientes para la crema de roquefort:

50 grs. queso roquefort
1 c/s queso para untar (philadelphia, mascarpone....)
1/2 c/s cebollino fresco, picado

Preparación:

Mezclar los ingredientes de la crema de atún. Repartirlos en dos rebanadas de pan.

Mezclar los ingredientes de la crema de roquefort. Repartirlos en dos rebanadas de pan.

Juntar una rebanada de atún con una rebanada de roquefort, cortar por la mitad cada sandwich, pinchar un tomate con un palillo y servir.

Sugerencias: se puede utilizar queso gorgonzola en lugar de roquefort si prefieres un sabor más suave



SANDWICH GOURMET DE POLLO

Ingredientes:

Pollo rustido
Pan multicereales, cortado a rebanadas
Queso Brie, cortado a lonchas
Espinacas frescas
Mermelada de higos
Mostaza de Dijon
Pimienta recién molida

Preparación:

Untar una rebanada de pan con mostaza y la otra con mermelada de higos (generosa)

Encima de la mostaza, disponer las espinacas, el pollo, el brie y la pimienta. Tapar con la rebanada untada con la mermelada de higos.

Calentar en la parrilla hasta que esté dorado y el queso fundido. Servir inmediatamente.

Sugerencias: se puede utilizar rúcula en lugar de espinacas



SANDWICH GOURMET DE QUESO

Ingredientes:

1 diente de ajo, pelado
Tomates confitados
1 c/c mostaza de Dijon
6 nueces peladas
Pan multicereales, a rebanadas
Queso Brie, cortado a lonchas
Queso Gruyere, cortado a lonchas
Pimiento rojo asado
3 c/s cebollino picado
Sal y pimienta

Preparación:

Picar en la batidora el ajo, la mostaza, 2 tomates confitados (con aceite), nueces, sal y pimienta hasta formar una pasta. Reservar.

El sandwich se monta como sigue: una rebanada de pan, brie, pimientos asados, cebollino, gruyere, tomates confitados, la pasta preparada y terminar con otra rodaja de pan.

Gratinar en el horno hasta que los quesos se derritan. Servir inmediatamente.

Sugerencia: se puede utilizar Camembert en lugar de Brie



SANDWICH RELISH

Ingredientes (4 sandwich):

1 lata de garbanzos en conserva (400 grs.), escurridos
1 lata de maíz en conserva (150 grs.), escurrido
2-3 cebolletas, cortadas finas
½ pimiento rojo, cortado en daditos
1 c/c comino en polvo
1 c/c curry en polvo
100 grs. pan rallado
4 c/s aceite de oliva
Lechuga variada
El zumo de 1 limón
8 rebanadas de pan de molde
Sal y pimienta

Preparación:

Triturar los garbanzos y el maíz (no muy fino). Mezclar con las cebolletas, el pimiento, el comino, el curry, sal, pimienta y 4 c/s de pan rallado. Dejar reposar durante 10 minutos.

Formar 4 hamburguesas con la mezcla y rebozar en el resto de pan rallado. Freír las hamburguesas en una sartén con 3 c/s de aceite.

Mezclar el resto del aceite con la lechuga y zumo de limón. Salpimentar.

Tostar las rebanadas de pan y montar el sándwich con la hamburguesa y un poco de lechuga.

Servir acompañado de olivas, pepinillos y cebolletas en vinagre.



SANDWICH WALDORF

Ingredientes (1 sandwich):

3 rebanadas de pan integral
1 rama de apio, limpia, cortada a daditos
45 grs. queso Cheddar, cortado a daditos (yo utilizo el naranja)
25 grs. nueces, picadas
1/2 manzana, pelada, sin corazón, cortada a daditos
Lechuga variada

Ingredientes para la crema de queso azul:

50 grs. mahonesa
25 grs. queso azul (roquefort para un sabor fuerte o gorgonzola para un sabor suave)
1/2 huevo duro
25 grs. nueces picadas
Sal y pimienta

Preparación de la crema:

Con un tenedor aplastar la mahonesa con el queso azul, incorporar el huevo y las nueces. Salpimentar. Reservar.

Preparación del sándwich:

Mezclar el apio con el cheddar, las nueces y la manzana.

En una rebanada untar la mitad de la crema, repartir la mitad de la mezcla de manzana y cubrir con la lechuga. Poner otra rebanada encima y repetir los mismos pasos.

Tapar con la rebanada restante.



TOSTADA CON CHAMPIÑONES Y GRUYERE

Ingredientes (4 personas):

2 baguettes individuales
1 c/s aceite de oliva
500 grs. champiñones, lavados y cortados a rodajas
1 cebolleta picada
4 c/s vino de Jerez
1 c/s albahaca fresca picada
100 grs. crème fraîche (o nata para cocinar)
50 grs. queso gruyere rallado
1/4 c/c nuez moscada
1 c/c pimentón dulce
Sal y pimienta

Preparación:

Partir las baguettes por la mitad y quitar parte de la miga.

En una sartén freir la cebolleta con el aceite, cuando empiece a tomar color, añadir los champiñones, sal y pimienta y rehogar a fuego alto hasta que hayan perdido el agua.

Incorporar el jerez, la albahaca, el pimentón, la nuez moscada y la crème fraîche, remover y cocer 5 minutos a fuego bajo.

Rellenar las baguettes con la mezcla y gratinar 5 minutos en el horno precalentado. Servir inmediatamente.

Sugerencias: se pueden utilizar rodajas de pan gruesas en lugar de baguettes



s o n i a

TOSTADA CON PISTO, HUEVO Y SALSA EMERALD

Ingredientes para el pisto (4 personas – 4 tostadas):

1 berenjena, lavada, sin pelar, cortada en cubos
1 calabacín, lavados, sin pelar, cortado en cubos
1 cebolla, cortada pequeña
2 diente de ajo, prensado
4 tomates, sin piel ni semillas, troceados
1 pimiento rojo, sin semillas, cortado en cubos
1 hoja de laurel
Sal y pimienta
Aceite de oliva

4 huevos L/XL (el de la foto es XL)
4 rebanadas grandes de pan

Ingredientes para la salsa emerald:

Un manojo de hojas de perejil (plano)
2 cabezas de ajo, pelados
200 ml. caldo de verduras

Preparación de la salsa emerald:

Llevar una olla pequeña con agua a ebullición, sumergir el perejil y dejarlo hervir durante un minuto. Escurrir y pasar por agua fría. Reservar encima de papel de cocina.

Poner los dientes de ajo en una olla pequeña con agua fría y llevar a ebullición. Escurrir y pasar por agua fría (para quitar el sabor fuerte del ajo). Poner en la olla de nuevo los dientes de ajo y verter el caldo. Cocer hasta que reduzca. Agregar el perejil reservado y triturar.



s o n i a

TOSTADA CON PISTO, HUEVO Y SALSA EMERALD

Preparación del pisto:

Sofreír la cebolla en una sartén con el aceite, agregar el ajo y dejar cocer unos minutos. Incorporar el pimiento y sofreír 5 minutos. Añadir los tomates, el laurel, el calabacín y la berenjena, bajar el fuego y dejar sofreír el conjunto 30 minutos. Salpimentar.

En una sartén antiadherente con tres gotas de aceite, freír los huevos (uno a uno) hasta que estén cuajados.

Disponer el pisto sobre el pan con el huevo frito encima. Servir la salsa aparte para que cada comensal se ponga la que quiera.

Sugerencias: si sobra salsa emerald, se puede congelar en una cubitera (acompaña muy bien a verduras y pescados)

Para conseguir un huevo frito redondo, utilizar un aro de emplatar al freírlo, separar en dos cuencos la clara y la yema, echar a la sartén primero la clara y luego, con cuidado y en el centro, la yema



Ingredientes (4 tostadas):

4 rodajas de pan o baguette
2 cebollas, cortadas en rodajas (sin que se desmonten)
6 lonchas de bacon, cortadas por la mitad
10 champiñones, cortados a láminas
4 c/s vino blanco
2-3 c/s queso parmesano, rallado
Mantequilla
Sal

Ingredientes para la mostaza:

2 c/c mostaza a la antigua
2 c/c yogur
1 c/c miel
1 c/c salsa Worcester

Preparación de la mostaza:

Mezclar los ingredientes en un cuenco. Reservar.

Preparación de la tostada:

Tostar el pan en la tostadora. Reservar

Sofreír la cebolla en una sartén con mantequilla hasta que estén dorados (con cuidado, no deben romperse las rodajas). Retirar y reservar.

Saltear los champiñones en la misma sartén 3 minutos, verter el vino y dejar evaporar. Retirar y reservar. Freír el bacon con un poco de mantequilla hasta que esté crujiente. Reservar.

Repartir la mezcla de mostaza en las tostadas. Poner el bacon, los champiñones, el parmesano y la cebolla. Espolvorear con una pizca de sal. Hornear a 200 grados durante 5 minutos, hasta que el queso se haya derretido.

Servir inmediatamente.

TOSTADA DE BACON Y CHAMPIÑONES CON MOSTAZA A LA MIEL



TOSTADA DANESA

Ingredientes (4 personas):

4 rebanadas de pan de centeno (alemán, muy denso y blando)
100 grs. salmón ahumado
1 manzana Granny Smith, lavada, cortada en rodajas finas
Rábanos, lavados, cortados finos
Queso fresco para untar
1 limón, lavado, cortado en rodajas muy finas
Eneldo fresco, picado

Preparación:

Cortar el pan de centeno por la mitad (normalmente son rebanadas cuadradas), untarlas con queso y disponer encima la manzana, el rábano, el salmón y el limón. Espolvorear con eneldo.

Sugerencias: el limón se corta muy fino para poder comerlo. Si no os gusta, servirlo con el limón, para que le de el toque a la tostada y que cada uno se lo retire



Este es un libro gratuito. Se puede distribuir a cualquier persona con la que quieras compartir estas recetas, siempre que el documento no quede alterado. No se puede utilizar la obra original con finalidades comerciales.

Este libro se puede descargar desde www.blogexquisit.com