

SANDWICH DE CARRILLERAS, PICO DE GALLO Y SALSA DE BONIATO ASADO



8 MINUTOS

Ingredientes:

Sándwich de carrillera y pan de molde

Jugo de carrillera

Pico de gallo

Jugo de lima

Salsa de Boniato asado

Mantequilla

Brotes

Instrucciones:

1. Abre la bolsa del pico de gallo y ponlo en un recipiente
2. Echa el zumo de lima en el recipiente donde esta el pico de gallo, mezcla y deja reposar por 30 minutos
3. Tuesta el sándwich por los dos lados con un poco de aceite y mantequilla, pásalo a una bandeja de horno y hornea 5 min a 180 °C
4. Mientras tanto pon la salsa de las carrilleras en un cazo a calentar
5. Vierte la salsa en el fondo del plato de presentación y encima el sándwich de carrilleras
6. Añade el pico de gallo y corta la punta de la manga pastelera de la salsa de boniato para incorporarla a lo largo del sándwich
7. Decora con los brotes

Bon appétit!