

Por: Miguel Ángel Mateos



Sándwich Integral con Persimón, Queso Cremoso, Cecina y **Ajo Spring Blanco.**



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
DESAYUNO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 2 Dientes de Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 4 Sandwich Integrales
- 2 Persimón
- Queso Cremoso
- Cecina
- 4 Tomatitos Deshidratados
- Escarola
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos y laminamos finamente los dientes de Ajo.
2. Pelamos los Persimons y los cortamos a láminas de aproximadamente un dedo de grosor.
3. Picamos en dados los Tomates Secos.
4. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite y los Ajos. Cuando estén doraditos los retiramos.



TERMINADO DEL PLATO:

5. Para montar nuestro Sándwich: comenzamos untando la base del Pan con el Queso Cremoso, sobre este colocamos los dados de Tomate Seco, añadimos dos láminas de Persimón, una loncha de cecina y la escarola.
6. Añadimos los ajos dorados y aliñamos con el propio Aceite donde los hemos dorado.
7. Montamos encima la otra parte del Sándwich y a disfrutar!



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es una gran manera de empezar una mañana, con un sabroso bocado y con la presencia del Ajo, que nos aporta muchísimos beneficios al tomarlo por la mañana.