



Bocadillo Vegetal de Pan de Cebolla con Crema de Ajo Spring Violeta.



DIFICULTAD
FÁCIL



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
DESAYUNO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 4 Panes de Cebolla
- 2 Tomates
- 1 Pepino
- 125 gr de Nata para cocinar
- 100 gr de Queso rallado para fundir
- 50 gr de Mantequilla
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Paso a Paso



1. Pelaremos los dientes de Ajo, los laminamos y los cortamos en tiras.
2. Cortamos los Tomates en rodajas finas.
3. El Pepino podemos pelarlo o no, al gusto, y lo cortamos a tiras.
4. Abrimos el Pan de Cebolla y lo marcamos por ambos lados en una sartén a fuego medio.
5. En una sartén a fuego medio añadimos la Mantequilla y, cuando esté fundida, introducimos las tiras de Ajo y esperamos hasta que estén tiernas.
6. En ese momento, añadimos la nata y dejamos espesar. Rectificamos de sal.

TERMINADO DEL PLATO:

7. **Vamos a montar nuestro bocadillo:** en la base del Pan colocamos unas rodajas de Tomate y, luego, el Pepino. Por encima, añadiremos la Crema de Ajo y espolvorearemos un poco de Queso rallado.
8. Ponemos todos los bocadillos en una bandeja de Horno y lo gratinaremos durante unos minutos hasta que veamos que el pan adquiere un color doradito y el Queso se ha fundido. Listo, a disfrutar!

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Puede ser un almuerzo o una merienda especial, fácil de hacer y diferente.
- Podemos acompañar nuestro Bocadillo con una Ensalada de Tomates Cherry y aros de Cebolla, o con unas Chips de Patata.
- Además, le podemos añadir los ingredientes que más nos gusten, como Aguacate, Cebolla fresca, Salsa César,...
-