

Bocadillo de Tito



Ingrédients pour 4 Sandwich:

- Pain Ciabatta.
- 1 Courgette.
- 100 gr de Champignons.
- 1 Oignon de printemps.
- 1 cuil à soupe d'huile d'Olive Extra Vierge (Oliflix)
- 4 cuil à soupe de sauce Tomate Totissimo (Blai Perri).
- 2 dents d'Ail.
- 1 bouquet de Basilic.
- 4 tranches de jambon Serrano (1 par sandwich).
- 50 gr de fromage de Brebis semi-affiné.
- Mayonnaise à la moutarde forte.
- 12 Tomates séchées confites.
- 1 bouquet Persil frais.

Élaboration:

- Couper le pain en 2 dans le sens de longueur et le toaster.
- Ajouter à la sauce tomate les dents d'ail et le basilic finement émincées.
- Réserver.
- Tailler la courgette, l'oignon et les champignons en fines lamelles.
- Dans un wok avec un peu d'huile d'olive, faire revenir les légumes. On le laisse avec une texture croquante.
- Passer les tranches de jambon, en allers et retours, dans une poêle pour qu'elles prennent un brillant et coupez-les en fines lanières.
- Couper quelques tranches de fromage.
- Hacher les tomates.
- Hacher le persil.

Montage:

- Tartiner les demis pain avec la sauce tomate.
- Déposer dessus les champignons sautés, la ciboule et la courgette.
- Ajouter le jambon en tranches.
- Déposer le fromage et une cuillerée de mayonnaise dessus.
- On termine par les tomates confites.
- faire cuire au four sur position gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la mayonnaise soit mousseuse.
- Saupoudrons de persil.