

GRILLED MOZZARELLA, TOMATE Y PESTO SANDWICH

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 4 sandwiches



Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla amarilla, ablandada.
- 8 rebanadas de pan artesano*
- Queso mozzarella, en rodajas
- 2 tomates grandes en rodajas
- 2 Pimientos rojos asados de frasco, cortados en tiras
- ½ taza de Pesto de frasco

Instrucciones:

1. Corta el queso mozzarella en rodajas finas, no muy gruesas para que derrita fácil, los tomates y los pimientos en tiras. Dejar aparte.
2. Untarle la mantequilla ablandada a 8 rodajas de pan (solamente por 1 lado)
3. Por el otro lado de las rodajas de pan, untar el pesto sobre las 8 rebanadas de pan y colocar 4 rebanadas de pan en una sartén, a temperatura media, o en el horno durante 2 minutos. (Si tienes máquina de Panini, mucho mejor). Las otras 4 dejarlas aparte.
4. Luego, coloca el queso mozzarella, los tomates y los pimientos rojos asados encima de dos rebanadas de pan y deja que el queso se derrita y las verduras se ablanden (Si estas usando máquina para hacer panini, mantenela abierta). Estar pendiente para que no se quemem.
5. Una vez que el queso comience a derretirse, coloca las 4 rodajas de pan en la parte superior para cerrar los sándwiches, luego presiona con algo pesado, espátula u otra sartén, hasta que el sándwich tenga color dorado, aproximadamente de 3 a 5 minutos, si estás usando máquina de paninis durante 2-3 minutos. Una vez listo retira de la sartén, cortar por la mitad y servir inmediatamente.

Notas:

* El mejor para hacer estos sandwiches, es con pan rústico, artesano o sourdough, porque no es tan suave como un pan molde y aguanta mejor el queso. En Honduras lo puedes conseguir en **Breadco** en **BreadLab.hn**, allí encuentran el pan correcto para que les quede un delicioso sándwich. En Holanda, Estados Unidos seguro encuentras este tipo de pan en el Supermercado, allí lo compro yo, Pan Rústico y lo pido ya cortado.

*Si no conseguís pimientos asados ya preparados, los puedes hacer tu, compras los pimientos rojos, cortalos en tiras, agregales un poco de aceite de oliva y sal y los pones en un molde para hornear con papel para hornear y cocinas en el horno a 350 F (175 C) por 30 minutos aproximadamente, hasta que se sientan suaves. Listo.

www.unapizcadeluruguay.com