

## SÁNDWICHES ITALIANOS PRENSADOS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de reposo: entre 6 a 12 horas

Salen 5 sándwiches



### Ingredientes:

- 1 hogaza de pan ciabatta
- 1 pimiento entero rojo asados \*
- 1.5 libras de variedad de salamis en rodajas
- 1 libra de queso provolone rebanado
- ¼ taza de pesto comprado o hecho en casa
- Hojas frescas de arugula (rúcula) o albahaca fresco o espinacas frescas

### Instrucciones:

1. Con un cuchillo de sierra cortar el pan a lo largo y untar sobre cada lado del pan una capa delgada de pesto (no satures el pan) y luego agregar una capa de pimientos o tomates asados.
2. A continuación, agrega aproximadamente de 2 a 3 capas de salami (rebanadas superpuestas) y una capa gruesa de queso encima. Cubre con una capa de arugula (rúcula).
3. Colocar la otra capa de pan encima del sándwich y envolver bien el sándwich con papel plástico, debe de estar bien apretado y luego colocar un peso encima. Yo usé una sartén de hierro y unas pesas (pero puedes usar los libros pesados). Meter el sándwich en la refrigerado, con libros y todo, durante 12 horas o mínimo 6 horas\*
4. Cuando esté listo para servir, retíralo de la envoltura de plástico. Si lo deseas, puedes recortar los lados y los extremos de los sándwiches para hacer lados parejos y disfrutar de los maravillosos colores de estos sándwiches.

### Nota:

\*La rúcula la puedes sustituir por espinaca o albahaca y los pimientos asados por sundried tomatoes.

\*Lo ideal es hacer este sándwich con un día de anticipación para que tengas tiempo de presionar, pero no lo dejes más tiempo o se ablandara.

\*Al agregar cada capa de ingredientes al sándwich, debes asegurarte de que haya una cobertura completa de la capa anterior para que cuando cortes los sándwiches, los colores sean distintos y completos, sin espacios.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)