

SANDWICH CAPRESE (TOMATES Y MOZZARELLA)

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 2 sándwiches grandes

Ingredientes:

Para la mayonesa de mostaza:

- 1/2 taza de mayonesa*
- 2 cucharaditas mostaza Dijon granulada
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- Sal y pimienta al gusto

Para hacer encurtido de cebollitas:

- 1 chalota grande, en rodajas finas*
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta al gusto

Para hacer el sándwich:

- 1 baguette, cortado por la mitad a lo largo
- 3 cucharadas de aceite de oliva, cantidad dividida
- 3 tazas de tomates cherry
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de hojas de albahaca, cortadas con la manos en pedazos
- 4 oz., 114 g. de mozzarella fresca, cortada en trozos

Instrucciones:

Para hacer la mayonesa mostaza:

1. Agrega los ingredientes de la mayonesa, revolver hasta que esté bien combinado, dejar de lado.

Para hacer el encurtido:

1. Añade la cebolla y el ajo en un recipiente pequeño, agrega el vinagre de vino tinto, revuelve de manera que las cebollitas queden humedecidas, deja reposar mientras haces lo demás.



Para hacer los sandwiches:

1. Cortar el pan por la mitad a lo largo y cepillar el lado de adentro con aceite de oliva. Tostar en una sartén o una máquina para paninis, a temperatura medio-alto, hasta que estén doradas. Condimentar con sal y pimienta, dejar de lado.
2. Coloca una sartén en la estufa a fuego medio-alto, agrega 2 cucharadas de aceite de oliva, luego añade los tomates y cocina, sacudiendo la sartén con frecuencia para rotar los tomates, hasta que estén explotados y ligeramente quemaditos, aproximadamente 4-5 minutos.
3. Retirar los tomates y agregarlos a un recipiente grande, luego vierte el encurtido de cebollas sobre los tomates y revuelve para combinar, dejar aparte para que se enfríe un poco.
4. Untar mayonesa en los dos lados del pan tostado, en un lado coloca el queso mozzarella cortado, espolvorear con sal y pimienta.
5. Añade la albahaca picada a los tomates ligeramente enfriados, sazona con abundante sal y pimienta y revuelve suavemente para combinar, probar y ajustar a tu gusto.
6. Usando una cuchara con ranuras (para que el líquido quede en el recipiente), coloca los tomates con chalotes sobre la mozzarella, cubre con la otra pieza de pan, luego córtala en porciones más pequeñas. Listos para disfrutar!

Notas:

*La mayonesa la puedes sustituir por yogurt griego natural, yo lo hice una vez y queda igual de delicioso.

*Las chalotas las puedes sustituir por cebolla roja.

*Utiliza un pan baguette de buena calidad, realmente hace la diferencia en el sabor y textura del sandwich.

*Asegúrate de sazonar cada con sal y pimienta, para realzar los sabores.

*Para evitar que las hojas de albahaca rotas se vuelvan negras, asegúrate de dejar que los tomates se enfríen un poco antes de agregar la albahaca.