

Sandwich de remolacha



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sandwich-de-remolacha>

Preparación

Colocar las remolachas en una fuente con aceite de oliva y sal. Llevar al horno a asar durante 20-30 minutos, volteando la mitad. Una vez que las remolachas estén asadas, freír con el jerez, cocinar hasta que se evapore. Una vez que haya terminado de freír las remolachas, rebanar el pan, untarlo con manteca cada lado, colocar algo de rúcula, un poco de queso de cabra, a continuación, agregue las remolachas y un poco más de queso de cabra y junte dos rebandas para formar el sandwich. Freír el sándwich en una sartén a fuego medio hasta que cada lado se dore. Disfrutar!



Ingredientes

- 2 Remolachas pequeñas
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Rúcula
- 1 poco Queso de cabra
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 Pan francés
- 1 cucharadita/s Jerez
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Aperitivo