

# Sandwich diferente



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sandwich-diferente>

## Preparación

Precale el horno a 230°C. Cortar los tomates longitudinalmente, retirar el núcleo y las semillas. Colocarlos en una bandeja para hornear, con los lados hacia arriba, en una sola capa. Rocíe con aceite de oliva y vinagre balsámico. Sazone con sal y pimienta. Hornear durante 25-30 minutos, hasta que los tomates se empiezan a caramelizar. Mientras que los tomates se asan, corte circularmente las rebanadas de pan. Untarles 1/2 cucharada del puré de garbanzos. En un tazón o plato, forme un puré con el guacate, dejando trozos grandes. Unte una capa de puré de aguacate sobre el de garbanzos, sazone con sal y pimienta, y luego cubra con un tomate asado [o fresco]. Sirva inmediatamente.



## Ingredientes

- 6 rebanada/s Pan de molde
- 1/2 taza/s Puré de Garbanzos (comprado o hecho por usted)
- 1 unidad/es Aguacate pelado y sin carozo
- 4 Tomates
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 cucharada/s Aceto balsámico
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Snacks, Appetizer-Entrada