



# Sandwich con queso Por Salut Light

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Un sandwich original con pimientos, berenjena, rúcula y jamón crudo en pan árabe, complementado con queso Por Salut.

## Complejidad



Fácil

## Tiempo



30 min aprox.

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



No

Producto ilolay

Por Salut Light

## INGREDIENTES

- 1 Berenjena
- 1 Pimiento rojo
- 8 Pan árabe
- 1/3 planta de Rúcula
- 8 fetas Jamón crudo
- 320 gr Queso Por Salut Light
- Sal, pimienta y oliva

## PREPARACIÓN

1. Quemar el pimiento en hornalla u horno, limpiarlo y cortarlo en trozos o Juliana, salpimentar.
2. Cortar la berenjena en laminas de medio cm y cocinar con oliva, sal y pimienta de ambos lados en plancha o sartén.
3. Para la crema acida mezclar 3 partes de queso crema con una parte de crema, sal, pimienta y toque de limón.
4. Incorporar la crema acida en las dos caras del pan, agregar las fetas de jamon crudo, berenjenas y pimientos asados, hojas de rucula y queso port salud light cortado en fetas.

Opcional utilizar variedad de pan a gusto.