

Bocadillo de Sabrasada queso y Cebolla a la plancha



Ingrédients pour 1 Bocadillo:

- 1/4 de baguette de Pain.
- 50 gr de Sobrasada de Porc Ibérique.
- 2 tranches de Fromage à la crème.
- 1/2 Oignon.
- 1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.

Préparation:

- Éplucher le demi-oignon et couper-le en julienne fine (fines lanières).
- Faire chauffer une poêle ajouter une cuillerée d'huile d'olive extra vierge.
- Y ajouter le 1/2 oignon haché avec une pincée de sel.
- Laisser cuire pendant 10-15 minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps, ou jusqu'à ce que l'oignon soit doré et réserver.
- Fendre le pain d'un côté à l'autre.
- À l'aide d'un couteau ou d'une spatule, étendre la sobrasada (sur la partie qui constitue la base du sandwich), en une fine couche qui recouvre toute la tranche.
- Ensuite poser les tranches de fromage sur la sobrasada.
- Replacer la partie du pain non garnie pour fermer le sandwich.
- Placer le sandwich dans un grille-pain horizontal et le toaster pour obtenir le doré que vous aimez le plus:
- Déguster chaud accompagné d'une salade de Mesclun.

Conseil:

- Il est important de ne pas mettre trop de sobrasada étendue dans le sandwich. Le fait de mettre une mince couche qui couvre toute la base du pain est suffisant.
- Il est important de ne pas faire frire l'oignon dans trop d'huile, car le sandwich serait excessivement gras.
- Il est important que tous les ingrédients du sandwich, le sobrasada, le fromage soient crémeux, ainsi que le pain soit de bonne qualité.