



# SÁNDWICH VEGETARIANO DE SETAS Y QUESO



50 minutos

Fácil

2 personas

## INGREDIENTES

- 1 Pack de Dúo Canónigo y Rúcula
- 300 g de mix de setas surtidas
- 100 g de queso en lonchas
- 2 cebollas
- cucharada de azúcar
- 4 chapatas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de mostaza amarilla
- 3 cucharadas de mayonesa



1 Parte la cebolla en láminas. Pon en una sartén con aceite de oliva y el azúcar; pochá hasta caramelizar. Reserva. Limpia las setas y parte en trozos del mismo tamaño.



2 En una sartén a fuego fuerte saltea las setas durante 5 minutos o hasta que comiencen a dorar ligeramente. Retira y reserva



3 Parte las chapatas a lo largo y dora la parte de la miga en una sartén. Repite con todas las tapas de pan y reserva.



4 Prepara el aderezo mezclando la miel junto con la mostaza y mayonesa. Para armar el sándwich, unta la base de la chapata con el aderezo.



5 Añade una capa de cebolla caramelizada y unas lonchas de queso. Suma las setas, termina con el dúo de canónigo y rúcula.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Dúo Canónigo y Rúcula

