

Sandwich de iceberg y pepino con mantequilla de hierbas frescas

🕒 10 minutos

👤 Fácil

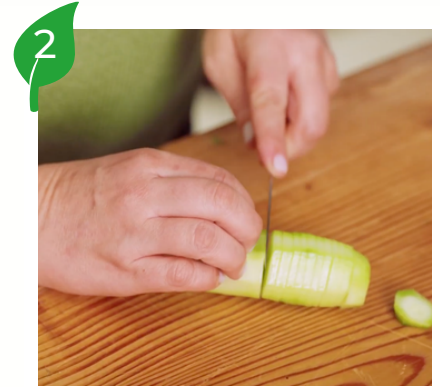
👤 1 Persona

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Iceberg Florette
- ❑ 2 rodajas de pan de semillas integral
- ❑ 1 pepino
- ❑ 1 limón
- ❑ Pimienta negra
- ❑ Menta o eneldo
- ❑ Perejil
- ❑ 60 g de mantequilla
- ❑ Medio aguacate



1 Deja la mantequilla fuera de la nevera para que coja textura de pomada. Después, pica las hierbas en trozos finos y mézclalas con la mantequilla.



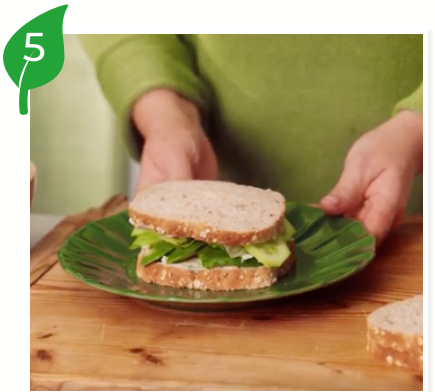
2 Lava, pela y corta el pepino en rodajas.



3 En un bowl, aliña el pepino con sal, pimienta negra y el zumo de medio limón.



4 Para emplatar, unta la mantequilla en una de las rebanadas de pan y pon encima el aguacate.



5 Para terminar, coloca encima del aguacate la lechuga iceberg y el pepino.

Después, unta mantequilla en la otra rebanada de pan y cierra el sandwich.

Productos de esta receta



Iceberg Florette

