



## SÁNDWICH DE PROSCIUTTO

### 6 Porciones

#### Ingredientes:

##### Tepanade

- 50 g de aceitunas negras deshuesadas
- 1 lata de anchoas, escurridas (29 g)
- ¼ taza de alcaparras
- 1 diente de ajo
- ¾ de taza de aceite de oliva (180 ml)

##### Pesto

- ½ taza de aceite de oliva (125 ml)
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de hojas de albahaca, limpias
- 50 g de piñones
- ½ taza de queso parmesano rallado

##### Sándwich

- 6 piezas de pan, chapatas
- 12 rebanadas de jamón serrano
- 2 jitomates guaje en rebanadas
- 12 rebanadas de queso mozzarella
- ½ lechuga arugula
- 3 cucharadas de aceite de oliva

#### Método de Preparación

1. Para el tepanade, licua todos los ingredientes y reserva.
2. Para el pesto, licua todos los ingredientes y reserva.
3. Para el sándwich, unta la mitad de la chapata con un poco el tepanade, coloca 2 rebanadas de jamón serrano, el jitomate, el queso mozzarella y la lechuga.
4. Unta la tapa de la chapata con un poco del pesto y cubre el sándwich. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*

**Muy Difícil: \*\*\*\*\***