



CALORÍAS*

268

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

15,3	Proteína
23,5	Hidratos de Carbono
11,5	Grasas Totales
4,2	Grasas Saturadas
4,6	Grasas Monoinsaturadas
1,4	Grasas Polinsaturadas
0,0	Colesterol
4,6	Fibra Alimentaria
0,49	Sodio

ALÉRGENOS
gluten, lactosa

* calorías por ración



15'



4 PAX



DIFICULTAD
BAJA



MERCADO



MASAS Y PAN

SANDWITCH DE EMMENTHAL, JABUGO Y ESPÁRRAGOS CON TRUFA

PONS

UTILIZAMOS:



PONS SELECCIÓN FAMILIAR
AOVE Arbequina



PONS INFUSIONADO CON TRUFA BLANCA
AOVE infusionado con Trufa Blanca



PONS INFUSIONADO CON TRUFA NEGRA
AOVE infusionado con Trufa Negra



PONS VINAGRE BALSÁMICO NONNO
Vinagre balsámico de Módena IGP



PLA DEL TET
Vino tinto



ALGÉS
Vino tinto

MARIDAMOS:

INGREDIENTES

- 8 Rebanadas de pan de semillas (240 g total aprox.)
- 60 g Jamón ibérico de Jabugo laminado
- 60 g Queso Emmenthal laminado o rallado
- 60 g Espárragos trigueros limpios (solo la parte tierna)
- 12 g Trufa
- Pons infusionado con Trufa Blanca/Negra
- Pons Selección Familiar AOVE Arbequina
- Sal
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

- Cortamos los espárragos a láminas finas.
- Salpimentamos los espárragos (no es necesaria mucha sal ya que el jamón ibérico aporta suficiente sabor).
- Salteamos los espárragos en una sàutè a fuego medio con aceite Pons Selección Familiar durante 2 minutos hasta que queden al dente (cocidos per crujientes). 🔥
- Distribuimos encima de 4 rebanadas de pan de semillas el Jabugo, el queso emmenthal, las láminas de espárrago triguero y la trufa rallada o laminada.
- Aliñamos con aceite Pons infusionado con Trufa Blanca/Negra y cerramos el bocadillo con otra rebanada.
- Pre calentamos la sandwichera a fuego medio/alto. 🔥
- Untamos los sàndwiches con unas gotas de aceite Pons Selección Familiar AOVE Arbequina.
- Ponemos los sàndwiches en la sandwichera y la cerramos presionando la tapa (tambièn podemos hacerlos en una parrilla o una plancha antiadherente).
- Dejamos cocer los sàndwiches hasta que queden dorados (entre 2 y 3 minutos).
- Servimos caliente.

ÚTILES



Sandwichera



Tabla de corte



Puntilla



Rallador/
laminador



Fuego Alto



Fuego Medio



Fuego Bajo