



CALORIES*

268

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per ració)

15,3	Proteïna
23,5	Hidrats de Carboni
11,5	Greix totals
4,2	Greix saturat
4,6	Greix monoinsaturat
1,4	Greix polinsaturat
0,0	Colesterol
4,6	Fibra Alimentària
0,49	Sodi

AL·LÈRGENS
gluten, lactosa

* calories per ració



15'



4 PAX



DIFICULTAT
BAIXA



MERCAT



SANDVITX D'EMMENTAL, JABUGO ESPÀRRECS I TÒFONA

PONS

UTILITZEM:



PONS SELECCIÓ FAMILIAR
OOVE Arbequina



PONS INFUSIONAT AMB TÒFONA BLANCA
OOVE infusionat amb Tòfona Blanca



PONS INFUSIONAT AMB TÒFONA NEGRA
OOVE infusionat amb Tòfona Negra



PONS VINAGRE BALSÀMIC NONNO
Vinagre balsàmic de Mòdena IGP



PLA DEL TET
Vi negre



ALGÉS
Vi negre

MARIDEM:

INGREDIENTS

- 8 Llesques de pa de llavors (240 g totals aprox)
- 60 g Pernil Ibèric Jabugo laminats finament
- 60 g Formatge Emmental laminat o ratllat
- 60 g Espàrrecs bladers nets (sols la part tendra)
- 12 g Tòfona fresca
- Pons infusionat amb Tòfona Blanca/Neagra
- Pons Selecció Familiar OOVE Arbequina
- Sal
- Pebre negre

ELABORACIÓ

- Tallem els espàrrecs a làmines fines.
- Salpebrem els espàrrecs (no cal molta sal, ja que el pernil Ibèric aporta suficient gust).
- Saltegem els espàrrecs en una *sauté* a foc mitjà amb oli Pons Selecció Familiar OOVE Arbequina uns 2 minuts fins que quedin al dente (cuits però cruixents). 🔥
- Distribuïm a sobre de 4 llesques de pa de llavors; el Jabugo, el formatge Emmental, les làmines d'espàrrecs bladers i la tòfona ratllada o laminada.
- Amanim amb oli Pons infusionat amb Tòfona Blanca/Neagra i tanquem l'entrepà amb l'altra llesca.
- Preescalfem la sandvitxera a foc mitjà/alt. 🔥
- Untem els sandvitxos amb unes gotes d'oli Pons Selecció Familiar OOVE Arbequina.
- Disposem els sandvitxos a la sandvitxera i la tanquem pressionant la tapa (també ho podem coure en una graella o planxa antiadherent).
- Deixem coure els sandvitxos fins que quedin daurats (entre 2 i 3 minuts aproximadament).
- Servim calent.

ÚTILS



Sandvitxera



Fusta de tall



Puntilla



Ratllador/
laminador



Foc Alt



Foc Mig



Foc Baix