

SANDWICHÓN

Ingredientes:

- 16 Rebanadas de Pan Bimbo

Ingredientes betún exterior:

- 400 gr Queso Crema
- 4 C de Vinagre de Chiles Jalapeños (o sustituir por leche)
- 4 C de Mayonesa

Ingredientes relleno de huevo duro:

- 8 huevos
- 1/3 de taza de Pepinillos dulces picados (Relish)
- ½ Mayonesa
- 2 C Mostaza
- Sal y Pimienta
- 1 taza de Lechuga finamente rebanada

Ingredientes relleno de atún:

- 3 latas de atún en aceite
- ½ taza de Aceitunas verdes rebanadas
- 6 C de Apio picado
- 3 C de Cebolla picada
- El jugo de 1 o 2 limones
- 3 C de Jalapeños picados
- 6 C de Mayonesa

Ingredientes relleno de queso amarillo:

- 300 gr de Queso tipo americano en rebanadas
- 1 o 2 chile morrón rojo asado, pelado y sin semillas
- ¼ de taza de Crema
- 1/3 de taza de Pepinillos Dulces Picados (Relish)

Preparación:

1. A los panes se les quita la corteza y se mantienen cubiertos para que no se sequen mientras se hacen los rellenos.
2. Para hacer el betún se crema el queso en la batidora hasta que esté muy suave y terso, se suaviza con el vinagre de los chiles jalapeños o la leche y se sigue batiendo hasta que esté de consistencia untable. Se le agrega la mayonesa y se bate a velocidad baja sólo a mezclar. Se mantiene tapado mientras se preparan los rellenos.
3. Para cocer el huevo se ponen los huevos en una olla y se cubren de agua fría. Se ponen a la lumbre y cuando hierve el agua muy fuerte, se tapa la olla, se retira de la lumbre y se deja reposar 15 minutos. Se escurre el agua y se dejan enfriar los huevos para pelarlos.
4. Se parten los huevos a la mitad y se les saca la yema. Las claras se pican en cuadritos finos. Las yemas se desbaratan con el tenedor o se pasan por un rallador fino de queso. Se mezclan las yemas con la mayonesa, la mostaza, los pepinillos, sal y pimienta y las claras. Se agrega la lechuga y se revuelve todo con las claras mezclando suavemente. Se tapa la mezcla mientras se arma el sandwichón.
5. Para hacer el relleno de atún se escurren las latas de atún y se vacía el contenido a un tazón. Se le agrega las aceitunas, el apio, la cebolla, el jugo de limón, el chile jalapeño picado y la mayonesa. Se revuelve todo suavemente y se tapa mientras se hace el siguiente relleno.
6. Las rebanadas de queso amarillo se pican en cuadritos muy pequeños. Los pimientos morrón se muelen en la licuadora junto con la crema hasta obtener una mezcla tersa. Sazonar con sal y pimienta y revolver esta crema con los cuadritos de queso. Añadir los pepinillos y envolver suavemente hasta mezclar todo.
7. Para armar el sandwichón se ponen en un platón alargado 4 rebanadas de pan. Se cubre con el relleno de atún extendiendo a cubrir toda la superficie. Se tapa con 4 panes más y se agrega el relleno de queso untando a que cubra todos los panes. Se ponen 4 panes más y se agrega el relleno de Huevo duro. Se tapa con otros 4 panes y se presiona ligeramente el pastel.
8. Se cubre con el betún la superficie y los laterales del pastel. Se decora con aceitunas, hojas de perejil, chiles en vinagre o como se

deseo. Se mete el platón al refrigerador a que se enfríe todo por unas horas.

9. Para servirse se corta en rebanadas y se come frío.

