

Sándwich de cecina enchilada



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

1

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

Este sándwich es una combinación perfecta, es llenadora, un desayuno sustancioso por si no tienes tiempo para el resto del día.

- 1 pieza de bisquet tostado con mantequilla.
- 300 gr cecina enchilada en tiras delgadas.

- 1 pieza de aguacate.
- 1 pieza de chile serrano.
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/4 de taza de cilantro.
- 1/4 de taza de hinojo.
- 1 diente de ajo.
- 1/2 taza de queso Oaxaca.

Cantidades necesarias de:

- Huevo San Juan.
- Aceite Vegetal.
- Mantequilla.
- Aceite de Oliva.
- Sal.
- Pimienta.
- Frijoles refritos.
- Cebolla Morada.
- Chiles habaneros.

Preparación

1. Calienta una sartén a temperatura media, agrega un poco de aceite vegetal y cocina la cecina enchilada por aproximadamente 5 minutos hasta que haya formado una costra dorada.
2. En una licuadora, agrega el aguacate, el chile serrano, el jugo de limón, el cilantro, el ajo, sal pimienta y licúa, vierte poco a poco el aceite de oliva hasta crear una emulsión. Reserva.

3. Para el huevo, calienta una sartén a temperatura media, agrega aceite vegetal y fríe el Huevo San Juan® por 3 minutos, sazona con sal y pimienta, tapa para cocinar la parte superior.

4. Para armar el sándwich, sobre una charola coloca el bísquet con un poco de mantequilla y queso Oaxaca, gratina por 2 minutos en un horno o salamandra, agrega el alioli de aguacate, la cecina enchilada y el Huevo San Juan® frito, acompaña con cebollas y chiles habaneros encurtidos.