

SANDWICH DE ENSALADA DE HUEVO

Porciones 1

Ingredientes

3 rebanadas de pan integral
2 huevos cocidos (sin cáscara) en trozos
100 g **TAMPICO DIP**
1 cucharadita de salsa inglesa
Ajo en polvo al gusto
20 g Espinaca Baby
½ oz. de aceite de oliva
Pimienta negra molida
2 cucharaditas de mostaza Dijon
2 piezas de **Aquamar Surimi Sticks** en cubos
(Reservar 2 cubos para decorar el sandwich)
2 hojas de cilantro
2 Palillos



Instrucciones:

1. Preparar la ensalada: mezclar el **Aquamar Surimi Sticks**, **TAMPICO DIP** con los trozos de huevo, salsa inglesa y ajo.
2. En un recipiente mezclar las espinacas con el aceite de oliva y pimienta negra.
3. Tostar las tres rebanadas de pan integral.
4. Armado de el sándwich: colocar en el plato una rebanada de pan, agregar la mostaza, la mitad de las espinacas y la mitad de ensalada preparada.
5. Colocar la 2da rebanada de pan, agregar la mostaza, colocar las espinacas restantes y la ensalada preparada.
6. Colocar la tercera rebanada de pan y colocar un palillo en el centro, cortar el sándwich por la mitad.
7. Para decorar colocar un trozo de **Aquamar Surimi Stick** sobre el palillo y cilantro.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com