

# 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](http://www.aquamarseafood.com)