

Mossadetes



Si un dia teniu una visita imprevista i voleu preparar alguna cosa ràpida i senzilla, aquests mini entrepans estan força bé. Jo els he fet amb panets d'hamburguesa, però amb altres pans més durs han d'estar també fantàstics.

Temps: 35 min.

Ingredients:

- -Mini pans d'hamburguesa Carrefour
- -Anxoves
- -Ou dur
- -Tomàquet ratllat
- -Tomàquet sencer
- -Pernil ibèric
- -Tall de llom de porc
- -Formatge brie
- -Llom embutxat
- -Bastonets de surimi
- -Salsa rosa

- -Formatge
- -Sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Mossadeta d'anxoves i ou dur: Agafem el panet i li posem 2 anxoves i una rodanxa d'ou dur.

PAS 2: Mossadeta de pernil ibèric: Suquem el panet amb tomaca i li afegim 2 tallets de pernil ibèric.

PAS 3: Mossadeta de llom: Pasem el llom per la planxa. Suquem el panet amb tomaca i li afegim el tallet de llom ben calent i una rodanxa de formatge brie.

PAS 4: Mossadeta de llom embutxat: Suquem el panet amb tomaca i li afegim un tall de llom embutxat.

PAS 5: Mossadeta de delícies de mar: Fem una salsa rosa (si no vols fer la bona, barreja només la maionesa amb el ketchup. Si la vols fer guai busca la bona a Salses) i la barregem amb els bastonets tallats.

PAS 6: Mossadeta de formatge: Agafa el formatge que t'agradi més, per això no he posat cap tipus. Fem una rodanxa de tomaca i la col·loquem dins el panet amb el tall de formatge que més t'agradi.



Bon Profit!