



SÁNDWICH TOSTADO DE ROAST BEEF CON QUESO EMMENTAL, CHUCRUT Y SALSA DE ENELDO



INGREDIENTES PARA 1 SÁNDWICH:

- 2 rebanadas de pan
- 1 cucharada de **Salsa de Eneldo Tracklements**
- 3 lonchas de queso Emmental
- 150 g de roast-beef en lonchas
- 3 cucharadas de chucrut
- 1 nuez de mantequilla

Extender la de **Salsa de Eneldo Tracklements** en una de las rebanadas de pan. Añadir 2 lonchas de queso Emmental, el roast beef y el chucrut. Añadir la otra loncha de queso y tapar con la otra rebanada de pan.

Calentar una sartén a fuego medio-alto y agregar la mantequilla hasta que se derrita. Cocinar el sándwich durante 2-3 minutos hasta que esté dorado. Añadir un poco más de mantequilla a la sartén si es necesario y cocinar el sándwich por el otro lado.

Sugerencia: Ideal con pepinillos como acompañamiento.