

Cómo hacer los mejores sándwiches de miga

24/02/2024



El sándwich de miga es una deliciosa especialidad argentina que consta de capas de pan de miga ultrafino rellenas con una variedad de ingredientes como jamón, queso, huevo, lechuga y mayonesa. Su textura suave y su sabor equilibrado lo convierten en un bocado clásico en la cultura gastronómica argentina, perfecto para almuerzos ligeros o meriendas. Se presenta en diversas combinaciones y es una opción popular en las cafeterías y bares del país.

Ingredientes:

- 18 rebanadas de pan de molde blanco (sin corteza)
- 200 gramos de jamón cocido
- 200 gramos de queso (puede ser queso cheddar, queso suizo, o tu favorito)
- 3 huevos duros

- 150 gramos de manteca (mantequilla)
- Mayonesa (opcional)
- Mostaza (opcional)
- Sal y pimienta al gusto



Asegúrate de que los ingredientes estén frescos y cortados finamente para un sándwich de miga delicioso y bien equilibrado. ¡Buen provecho!

Fuente: www.culinaryrecipes.top