

SANDWICH DE SERPIENTE

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 1 pan baguette
- 2-3 cucharadas de mayonesa de albahaca*, o mayonesa regular
- 5-6 hojas de lechuga escarola
- 8-10 rodajas de jamón de pavo
- 8-10 rodajas de tomate manzano
- 6-8 rodajas de queso
- 2 aceitunas verdes rellenas de chile pimiento
- 1 tira larga de chile pimiento rojo, en conserva (de lata)

UTENSILIOS:

- 2 palillos
- Tabla de picar
- Cuchillo para cortar pan
- Cuchillo de mesa, para esparcir mayonesa



INSTRUCCIONES:

1. Cortar el pan baguette por la mitad, a lo largo.
2. Acomodar las hojas de lechuga sobre la mitad de abajo del baguette.
3. Repetir con las rodajas de jamón, luego queso, y finalmente las rodajas de tomate.
4. Untar la mitad superior del pan baguette con la mayonesa de albahaca, o con mayonesa regular.
5. Para hacer los ojos de la serpiente: Insertar los palillos en el pan para marcar la posición de los ojos. Luego colocar una aceituna en cada palillo.
6. Cortar una tira larga de chile pimiento rojo de manera que se parezca a la lengua de una serpiente. Colocarla dentro de la punta del sándwich.
7. Para servir, hacer más o menos 6 cortes en diagonal, y acomodar los pedazos sobre una tabla o bandeja grande para que parezca una serpiente ondulante.

PARA LA MAYONESA DE ALBAHACA:

1. En una licuadora, mezclar $\frac{1}{2}$ taza de mayonesa con 8 hojas de albahaca fresca, 1 cucharadita de sal, y $\frac{1}{2}$ cucharadita de jugo de limón. Licuar todo para mezclar bien, y guardar en un recipiente hermético en la refrigeradora.

Caricatura de Serpiente:

printablecolouringpages.co.uk

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR LASFOODIES.COM