



Bocata de butifarra con mostaza al curry

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- Para la salsa
 - 1 Ud. de *Cebolla*
 - 5 Cucharadita(s) de *Mostaza*
 - *Aceite de oliva*
 - 3 Cucharadita(s) de *Azúcar, moreno*
 - *Vinagre balsamico de Módena*
 - 1 Cucharadita(s) de *Miel*
 - *Jerez seco*
- Para el bocata
 - 2 Ud. de *Butifarra*
 - 2 Ud. de *Queso, lonchas, generico*
 - 2 Hoja(s) de *Lechuga*
 - 1/2 Ud. de *Tomate*
 - *Mantequilla*
 - 4 Rebanada(s) de *Pan de multicereales*

Preparación

Paso 1 - Prepara la salsa

En una cazuela o paella ponemos un chorrito de aceite de oliva y añadimos la cebolla que habremos picado a trocitos muy pequeños. Dejaremos 30 segundos a fuego alto añadiremos un chorrito de Jerez, el azúcar y el vinagre y bajaremos el fuego. Lo iremos removiendo constantemente para que no se pegue, si se queda sin líquido antes de que aya caramelizado la cebolla añadiremos otro chorrito de jerez o agua. Una vez la cebolla este caramelizada añadiremos la mostaza, el curry y la miel y lo dejaremos. Taparemos la olla y lo dejaremos haciendo “chup chup” un para de minutos.

Nota: Tenéis que ir probando la salsa y si veis que esta demasiado ácida añadidle mas miel o azúcar.

Paso 2 - Prepara el bocata

Partiremos la butifarra por la mitad y le haremos unos pequeños cortes transversales por la parte exterior. Acto seguido la untaremos con un poquito de aceite de oliva y la pondremos en la plancha que ya tendremos precalentada.

También untaremos con un poquito de mantequilla las rebanadas de pan y las tostaremos en la plancha.

Una vez este al punto la butifarra pondremos una capa de la salsa que hemos preparado



Recetus - Bocata de butifarra con mostaza al curry

Tu comunidad de cocina

recetus.com

encima de cada una de las rebanadas, encima de estas pondremos las butifarras y el queso que dejaremos fundir. Para terminar cuando ya este fundido añadimos un poquito de lechuga y las lonchas de tomate que habremos cortado previamente.

Y esto es todo, espero que os guste este bocata y que aproveche!