

SANDWICH DE VERDURAS ASADAS CON QUESO EDAM

CENA



INGREDIENTES

- Queso Edam Castillo de Holanda en lonchas
- Panecillos de Viena
- Aceite de Oliva Virgen
- Hierbas aromáticas provenzales
- Berenjena
- Zanahoria
- Calabacín

PREPARACIÓN

1. Cortar las verduras en rodajitas finas y disponerlas en una fuente de horno aderezadas con aceite de oliva virgen y las hierbas aromáticas provenzales.
2. Asarlas en el horno.
3. Una vez las tengamos hechas, untar el pan con el jugo que han soltado las verduras.
4. Disponer finas capas de verduras alternas con las lonchas de Queso Edam.

