

Sandwich al grill con queso vegano, cebolla caramelizada y manzana

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Sirve este sandwich calentito y déjate seducir por su sabor...

Raciones para 2

Pan de molde al gusto

Queso sandwich vegetal

1 Manzana

1 Cebolla

2 Cucharaditas de azúcar de coco

1 Cucharadita de aceite de coco

- 1 Lavamos y cortamos la manzana en lonchas, eliminando el corazón y las pepitas.
- 2 La horneamos a 180º durante 15 minutos.
- 3 Cortamos la cebolla en rodajas muy finas y la doramos en una sartén con el aceite de oliva a temperatura baja. Cuando empiece a transparentar añadimos el azúcar y seguimos cocinando durante 20 minutos, o hasta que veamos que la cebolla adquiere un color oscuro y está muy blandita.
- 4 Montamos nuestro sandwich con la cebolla caramelizada, un par de lonchas de queso vegetal y trozos de manzana asada al gusto.
- 5 Colocamos en el grill y cocinamos hasta que el pan esté dorado y crujiente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sandwich-grill-queso-cabeolla-caramelizada-manzana/>

