

Receta de sándwich de miga chileno



Receta de sándwich de miga chileno

Los sándwiches de miga son todo un clásico **en reuniones familiares, cumpleaños e incluso reuniones de oficina**, muy sencillos y versátiles de preparar con los ingredientes de tu preferencia.

¿Cómo hacer sándwich de miga?

El sándwich de miga idealmente se elabora **con pan de molde cuadrado sin borde, normal normal o integral**, montados en 3 rebanadas con 2 capas de relleno que habitualmente son queso y jamón pero que pueden combinarse como una infinita variedad de combinaciones.

Información Nutricional

Categoría: [Sándwiches](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 250

Preparación: 15 minutos

Montaje: 10 minutos

Raciones: 16 sándwiches

Receta de sándwich de miga chileno

Ingredientes

- 48 rebanadas de pan de miga blanco sin borde
- 8 láminas de jamón de cerdo laminado
- 8 láminas de queso mantecoso laminado
- 6 huevos duros
- 3 tomates
- 1 lechuga picada
- Mayonesa casera
- Sal

Preparación

- **1.** Lavar muy bien los tomates, pelar cuidadosamente y cortar en rebanadas delgadas, picar los huevos laminas delgadas, la lechuga lavada en tiras delgadas y reservar cada ingrediente por separado.
- **2.** Sobre una superficie plana y limpia distribuir 8 rebanadas de pan y cubrí cada una con una delgada capa de mayonesa, asentar una lámina de jamón sobre ella y cubrir con una segunda rebanada de pan, distribuir nuevamente una capa de mayonesa, seguida de una lámina de queso y cubrir con una tercera rebanada de pan,

asentar suavemente y cortar cualquier excedente desde los bordes.

- 3. Repetir el proceso distribuyendo 8 láminas de pan, cubrir con mayonesa, distribuir sobre ellas las láminas de tomate, cubrir con una segunda rebanada de pan, humectar con mayonesa y sobre ella una capa de lechuga y huevo duro, cubrir con una tercera rebanada, asentar suavemente con las manos y recortar los bordes con un chuchillo.
- 4. Servir los sándwiches de miga inmediatamente, en un plato amplio y en el centro de la mesa para compartir, opcionalmente divididos en mitades rectangulares.

Consejos al preparar sándwiches de miga

El sándwich de miga es uno de los más versátiles que existe, **con la ventaja de que sus 3 capas le permiten dar mayor estabilidad a los ingredientes utilizados**, los cuales pueden ir desde pollo, champiñones, espinacas, espárragos, jamón de pavo, atún, tocino, etc.

¿Sabías qué?

El sándwich de miga, con diferentes nombre e ingredientes, **es una preparación muy popular en diversos países de Latinoamérica** como Argentina («tostado» o «carlitos»), Uruguay («sándwich caliente») y Perú («sándwich triple»).

Recomendamos

- [Tar tar de atún casero](#)
- [Estofado de cerdo](#)
- [Sopaipillas sin gluten](#)
- [Ensalada de lentejas](#)