

Receta de sándwich de prieta chilena y queso azul



Receta de sándwich de prieta y queso azul chileno

El sándwich de prieta y queso azul, que además incorpora nueces y crema, es **uno de esos descubrimientos que no olvidarás fácilmente** después de probarlo. Irresistible.

¿Cómo hacer sándwich de prieta y queso azul?

Como un consejo adicional, si deseas obtener **un delicado sabor ahumado**, las prietas pueden terminar de prepararse a la parrilla una vez hervidas.

Información Nutricional

Categoría: [Sándwiches](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Vitaminas: A, D, E

Minerales: Zinc, Hierro, Sodio

Cocción: 15 minutos

Raciones: 2 personas

Receta de sándwich de prieta y queso azul

Ingredientes

- 2 prietas
- 2 cebollas
- 2 marraquetas
- 100 ml de crema
- 2 cucharadas de nueces picadas
- 1 cucharada de queso azul
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de aceto balsámico
- 1 ramita de orégano
- Aceite de oliva
- Hojas de rúcula
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Calentar la crema hasta romper ebullición, agregar el queso azul desmenuzado, apagar el fuego y revolver hasta que se derrita en una mezcla homogénea. Reservar.

- 2. En una sartén grande añadir un chorro de aceite de oliva y cocinar la cebolla a fuego bajo hasta caramelizar, agregar el azúcar y salpimentar a gusto, cocinar por un par de minutos e incorporar el aceto balsámico, revolver y apagar el fuego.
- 3. En una olla mediana añadir las prietas, $\frac{1}{4}$ de cebolla y el orégano, hervir por 10 minutos, retirar del agua, pelar y reservar.
- 4. Pre-calentar las marraquetas en un tostador y distribuir las prieta sobre la mitad inferior, añadir unas hojas de rúcula, la cebolla caramelizada, la salsa de crema y queso azul y las nueces picadas.
- 5. Servir el sándwich de prieta y queso azul de inmediato, solo o acompañado de un buen té o café.

¿Sabías qué?

El queso azul es una clasificación general para quesos de leche de vaca, oveja o cabra cultivados con [Penicillium](#) en el producto final, el cual proporciona un característico color azulado o el gris-verdoso debido a los mohos.

Recomendamos

[Sándwich de cordero y queso](#)

[Sándwich diplomático chileno](#)