

Sándwich de carne ahumada



Así se prepara un sándwich de almuerzo sabroso y [económico](#) que te dejará satisfecho y con energía para afrontar la tarde con entusiasmo.

Información adicional

Un ingrediente fundamental para un buen sándwich de carne ahumada es el pan de centeno. Si el pan de centeno no es fresco y sabroso, el sándwich no estará a la altura.

En Toronto, todavía no he encontrado una panadería ni ningún otro lugar que venda pan de centeno decente. Por eso, para conseguir un buen sándwich de carne ahumada, debemos hacer nuestro propio pan.

Ingredientes

1. Pan de centeno.
2. Paquete de carne ahumada lista para usar (suficiente para 2 sándwiches).
3. Frasco de pepinillos.
4. Mostaza.
5. Pimenton rojo.

Preparación

1. Comience a preparar el pan de centeno ([ver receta](#)) la noche anterior y térmelo por la mañana. Déjelo reposar hasta que necesite cortarlo para los sándwiches.
2. Hierva una olla con agua. Una vez que hierva, añada el paquete de carne ahumada sin abrir y déjelo calentar durante unos 20 minutos. Un paquete rinde para dos sándwiches, así que añada tantos paquetes como necesite.
3. Corte dos rebanadas de pan para cada sándwich y unte mostaza en un lado de cada rebanada.
4. Abra una bolsa de carne para cada par de sándwiches, saque la mitad de la carne y colóquela sobre una de las rebanadas de pan. Adorne con una rodaja de pepinillo y una o dos rodajas de pimenton rojo. Cubra con la otra rebanada de pan, corte por la mitad y sirva.

Una cerveza le va muy bien a su sándwich.