

Banh Mi Sándwich

con Mayonesa de Sriracha y Zanahorias Horneadas

holaveggie



🕒 45 minutos

📄 Fácil

🏷️ Sabores de Vietnam

¿Hay algo mejor que el crocante ligero y aireado de algo cocido en tempura? En serio, podrías cubrir casi cualquier cosa con esta masa mágica y comerías feliz por siempre. Esta receta, sin embargo, resulta ser muy especial. Los hongos se vuelven adictivamente crocantes por fuera y jugosos por dentro. Luego se amontonan en pan crujiente junto con pepino encurtido y ají vinagre, zanahoria rallada, hojas de perejil y mayonesa de sriracha. A un lado, palitos de zanahoria crocantes. ¿Qué estás esperando?

Contiene: Gluten • Ingredientes picantes • Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



1 pepino



2 cdas de crema agria



225 gr de hongos



82 gr de tempura



1 manojo de perejil



1 ají vinagre



340 gr de zanahorias



2 cdas de mayonesa



2 ciabatta



2 cditas de sriracha

Nutrición por porción: Calorías 820 kcal, Grasas 95 g, Carbohidratos 47 g, Proteínas 17 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta
- ✓ Vinagre blanco (5 (10) cditas)
- ✓ Azúcar (1/2 (1) cdita)

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Bandeja de horno
- ✓ Bowls para mezclar

Comé más plantas. 🌱

Banh Mi Sándwich

con Mayonesa de Sriracha y Zanahorias Horneadas



1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Precalentá el horno a 220 grados.
- Lavá y secá todos los **productos frescos**.
- Cortá el **pepino** en rodajas finas.
- Cortá el **ají vinagre** en rodajas finas, quitando la parte blanca y las semillas.
- Cortá los **hongos** a la mitad (o en cuartos si los hongos son muy grandes).
- Pelá y rallá las **zanahorias** hasta que tengas $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) de taza. Cortá las **zanahorias** restantes en palitos (como papas fritas).

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – ENCURTÍ LAS VERDURAS Y HACÉ LA SALSA SRIRACHA

- En un bowl, combiná el **pepino**, el **ají vinagre**, 5 (10) cucharaditas de vinagre, $\frac{1}{2}$ (1) cucharadita de azúcar y una pizca de sal.
- En un bowl chico aparte, combiná la **crema agria**, la **mayonesa** y tanta **salsa de sriracha** como gustes (es picante, agregá de a poco). Sazoná con sal.

3 – ASÁ LAS ZANAHORIAS Y REBOSÁ LOS HONGOS

- Mezclá los palitos de **zanahoria** en una bandeja para hornear con un chorrito de aceite, sal y pimienta.
- Horneá hasta que estén doradas y tiernas, de 15 a 20 minutos. Retirá del horno.
- Mientras tanto, en un bowl mediano, mezclá la **tempura**, $\frac{1}{3}$ ($\frac{2}{3}$) taza de agua y $\frac{1}{2}$ (1) cucharadita de sal. Agregá los **hongos** a la mezcla hasta que estén completamente cubiertos.

4 – FREÍ LOS HONGOS

- Calentá 2 (4) cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Una vez que el aceite esté lo suficientemente caliente como para que una gota de mezcla chisporrotee cuando la agregas a la sartén, agregá los **hongos rebosados** en una sola capa usando pinzas para no quemarte. (Es posible que debas hacerlo en tandas).
- Cociná hasta que estén dorados, de 3 a 4 minutos en el primer lado y de 1 a 2 minutos en el segundo lado.
- Transferí a un plato con servilletas de papel cocina para que escurra el exceso de aceite. Sazoná con sal.

5 – TOSTÁ LAS CIABATTAS

- Mientras se cocinan los **hongos**, cortá las **ciabattas** a lo largo, deteniéndote antes de llegar hasta el final.
- Colocá los lados cortados de las **ciabattas** hacia arriba en la bandeja para hornear utilizada para las zanahorias y horneá hasta que estén dorados, 3-5 minutos.

6 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Untá el interior de las ciabattas con la **salsa sriracha**, llená con **verduras encurtidas**, **zanahoria rallada** y **hongos tempura**.
- Quitá las hojas de **perejil** de los tallos y decorá los **sándwich**.
- Dividí los **sándwiches** entre platos. Serví con los **palitos fritos de zanahoria** y los **hongos restantes** y **verduras encurtidas** a un lado.