



# Bun'n'Roll



Realizado a partir de una deliciosa masa de *croissant*, este panecillo hojaldrado constituye una base ideal para preparar unas hamburguesas sorprendentes;



Ideas de recetas

## PARISINO

### PARA 1 SÁNDWICH:

- 2 lonchas muy finas de jamón «Prince de Paris»
- 50 g de queso Comté 24 meses
- 1 orejón de albaricoque
- Brotes de espinacas
- Pimiento de Espelette
- Vinagre de Jerez
- Aceite de semillas de uva
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN:

- Cortar el panecillo a 1 cm de la base.
- Colocar sobre la base del Bun'n'Roll dos lonchas muy finas de jamón «Prince de Paris».
- Añadir el queso Comté cortado en tiras en las dos mitades del panecillo.
- Poner las dos mitades del Bun'n'Roll en el horno, 3 minutos a 200 °C.
- Preparar una vinagreta con 1 cl de vinagre de Jerez, 1 cl de aceite de semillas de uva, sal, pimienta, pimiento de Espelette y un orejón de albaricoque cortado en dados.
- Colocar en el panecillo los brotes de espinacas, unas gotas de vinagre y unos daditos de orejones de albaricoque.
- ¡Cerrar el Bun'n'Roll con la otra mitad y degustar!



Se prepara todavía más rápido con un horno de cocción rápida