

Bocadillo de brie, col lombarda y pesto de pistacho

Un [bocadillo vegetariano](#) lleno de sabor y color. La combinación de cremoso brie, col lombarda dulce, arándanos ácidos y un fresco pesto de [pistacho](#) crea una explosión de texturas y aromas que transforman cualquier momento en una experiencia especial.

Ingredientes para el bocadillo

- 1 panecillo a tu gusto
- Mantequilla sin sal, para untar
- 3 cucharadas de col lombarda cocida
- 1 cucharada de salsa de arándanos
- 5 rebanadas de brie, a temperatura ambiente

Pesto de pistacho

- 1 cucharada de pistachos pelados
- 1 puñado de hojas de perejil
- 1 puñado de hojas de albahaca
- Jugo de limón, al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Preparación

Saca el brie del refrigerador para que alcance la temperatura ambiente. Si prefieres, puedes derretirlo suavemente en el horno a baja temperatura durante 15 minutos.

Tritura los pistachos en un mortero hasta obtener una textura gruesa. Agrega las hierbas y sigue triturando hasta que se desintegren.

Incorpora poco a poco el aceite hasta obtener un pesto espeso (más denso que el tradicional para pasta). Ajusta el sabor con jugo de limón, sal y pimienta. Reserva.

Calienta la col lombarda en una sartén a fuego lento.

Tuesta el panecillo hasta que esté dorado.

Montaje del bocadillo

Unta mantequilla sobre la base del panecillo. Coloca la col lombarda caliente encima. Añade cucharadas de salsa de arándanos. Cubre con las rebanadas de brie y esparce el pesto de pistacho por encima y coloca la tapa del panecillo.