

Trío de bocadillos molones: dos salados y uno dulce

5 min

fácil

Ingredientes

Entre dos rebanadas de pan te cabe una vida. Cuantas veces olvidamos que la sobresaliente practicidad de este bocado no está reñida con la búsqueda hedonista del placer masticable. Que sí, que un bocata cochambroso de embutido chungo en pan industrial es una pena en el alma, pero un bocadillo con ingredientes de calidad, bien combinados y con pan de calidad es un gol por la escuadra y una maravilla en el paladar.

Así las cosas, hoy traemos un **trío de bocadillos** a modo de reivindicación forzosamente limitada y humilde. **Dos salados y uno dulce**, porque también lo dulce es *bocadilleable* aunque nos hagamos un poco de trampa a nosotros mismos y utilicemos ensaimada en lugar de pan. No cambia el concepto.

Si en el primero proponemos unos **mordiscos sanotes y frescos de salmón ahumado, guacamole** y el punto (con control, por favor) del **mango**, en el segundo nos ponemos en plan *heavy metal* y nos regalamos unos **pinchos aderezados con hummus**. Para postres, una **ensaimada con fruta y chocolate** (idea original [Ada Parellada](#)). Para llevarse al campo de los pajaritos, al campo de fútbol con gradas o directamente en el sofá viendo el partido con los amigos. 3 bocadillos molones, es lo que hay.