

# SANDUÍCHE MULTICOR DELICIOSO

## INGREDIENTES

1 pão de forma sem as bordas  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha  
1 lata de atum (natural em água)  
50g de queijo ralado  
1 caixinha de creme de leite (200g)  
200g de maionese  
150g de catchup  
1 colher de sopa de mostarda  
2 colheres de sopa de Shoyu  
50g de ameixa seca sem caroço  
2 colheres de sopa de açúcar  
Meia xícara de água  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### CREME DE MILHO:

Creme de Milho:Escorra o milho verde, coloque no liquidificador e junte: 50g de creme de leite, 50g de maionese, uma pitada de sal e bata até virar um creme. Reserve.

### CREME DE ERVILHA:

Creme de Ervilha:Escorra a ervilha, coloque no liquidificador e junte: 50g de creme de leite, 50g de maionese, uma pitada de sal e bata até virar um creme. Reserve.

### CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo:Coloque no liquidificador o queijo ralado, 50 g de maionese, 50 g de creme de leite, 1 colher de mostarda, 1 colher de shoyu e 100g de catchup. Reserve.

### CREME DE ATUM:

Creme de Atum:Escorra o atum e despeje num pote pequeno. Com um garfo, misture 50g de maionese , 50g de creme de leite, 50 g de catchup e uma colher de shoyu com o atum. Reserve.

## CREME DE AMEIXA:

Creme de ameixa: Pegue as ameixas e bata no liquidificador com a água e o açúcar. Reserve.

Se tiver dificuldade por causa da potência do liquidificador, ou se preferir, use o mixer ou multiprocessador, pode ficar mais fácil.

## MONTAGEM:

Montagem: Numa bandeja, forre uma camada com 4 fatias de pão e vá alternando os cremes, de forma generosa, de modo que fique nessa ordem, de baixo pra cima: milho, queijo, ameixa, atum, ervilha.

Por fim, cubra com o que mais sobrar, ou misture as sobras de ervilha, milho e queijo e passe em todo o pão.

Agora, deixe descansar um pouco na geladeira.

Decore a gosto.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41697-sanduiche-multicor-delicioso.html>