

**Creador:** Silueta Bimbo **Recetizador:** Wendi Bethencou



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

El gran clásico entre los sandwiches, toda una delicia.

## Ingredientes para 3 personas :

- Pan de molde Silueta
- Filetes de pollo
- Bacon
- Mix ensalada
- Tomate
- Huevo duro
- Queso cheddar
- Mahonesa
- Ketchup
- Orégano

## Preparación:

### Paso 1

Marcamos en una plancha o sartén las rebanadas de pan Silueta para que queden un poco tostadas y hacemos los filetes de pollo y el bacon, reservamos en un plato.

### Paso 2

En un bol ponemos tres cucharadas de mahonesa y una pizca de ketchup y removemos.

### Paso 3

Le añadimos un poco de orégano y untamos bien tres rebanadas de pan Silueta. . A continuación colocamos en dos de ellas los demás ingredientes, la tercera rebanada la utilizaremos de tapa.

#### **Paso 4**

*Empezamos poniendo una loncha de queso cheddar en las dos rebanadas, luego el tomate y el huevo duro.*

#### **Paso 5**

*Encima colocamos el bacon, los filetes de pollo y el mix de ensalada aliñada con aceite y un poco de la salsa restante de mahonesa.*

#### **Paso 6**

*Ponemos una rebanada encima de otra y tapamos. Pasamos el sandwich otra vez por la plancha para que coja calor y cortamos en dos o cuatro trozos.*