Sandwich Club

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan M **Recetizador:** Ruby



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

"Una comida bien equilibrada es como una especie de poema al desarrollo de la vida." Anthony Burgess

Ingredientes para 4 personas :

- 16 rebanadas de Pan de Molde Integral
- 4 filetes de Pechuga de pollo
- 8 lonchas de Bacon
- 4 lonchas de Queso
- 4 lonchas de Jamón York
- 4 cucharadas de Mayonesa
- 100 grs de Lechuga
- 2 piezas de Tomates

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos las pechugas y las pasamos a la plancha o sartén hasta que estén doradas por ambas caras. Hacemos lo mismo con el bacon y reservamos ambos productos.

Paso 2

Tostamos el pan de molde en tostadora o sartén y reservamos.

Paso 3

Comenzar el montaje piso a piso. En primer lugar, untamos la primera rebanada con mayonesa y añadimos la lechuga y el tomate. Cerramos con otra rebanada de pan.

Paso 4

En el siguiente piso colocamos el filete de pechuga y el bacon. Cerramos con otra rebanada de pan.

Paso 5

Por último, colocamos el jamón york y el queso y cerramos el sandwich.

Paso 6

Ponemos cuatro palillos o pinchos en el sandwich de forma que agarre todas las capas. Hay que poner un pincho en el medio de cada lado recto del pan, de forma que podamos hacer una cruz de esquina a esquina del pan y podamos obtener los cuatro triángulos como aparece en la fotografía. Servimos con patatas chips o patatas fritas, al gusto.