Sándwich club Silueta

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Cristina Terrón



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 chédar
- 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 chedar 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.