MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Montadito piripi

1 ración

Ingredientes

- Bollo de pan
- Mayonesa
- Tomate
- Filete de lomo
- Bacon
- Queso en lonchas
- Sal
- Pimienta
- Aove
- Huevo
- Zumo de limón

Elaboración

1. En un vaso de batidora añadimos el huevo, sal, un poco de zumo de limón y aove
2. Con la batidora, desde abajo y sin mover, vamos dándole hasta que emulsione, y reservamos en frío
3. En una sartén con aove hacemos el filete de lomo salpimentado y después las lonchas de bacon
4. Abrimos el pan por la mitad y untamos ambas caras con la mayonesa
5. En una de ellas ponemos unas rodajas de tomate, el filete, el bacon, el queso en lonchas y tapamos
6. Lo metemos en la sandwichera o grill para aplastarlo y que se funda el queso con el calor

RECOMENDACIONES

Sería el montadito ideal si se hace con mayonesa casera.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy