El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Club sándwich perfecto

1 ración

Ingredientes

- Un buen pollazo
- Lechuga iceberg
- Tomate
- **4 rebanadas** de pan de molde estilo rústico
- Margarina o mantequilla
- Aceite de garrafón
- **4** tiras de bacon
- Sal
- Pimienta negra
- **2** lonchas de queso
- **2** lonchas de jamón york
- Mayonesa

Elaboración

1. Precalentar la plancha
2. Cortar la lechuga iceberg en tiras lo más finas posible, lavarla bien y reservarla en un plato
3. Lavar bien el tomate y cortarlo en rodajas
4. Untar las cuatro rebanadas de pan con un poco de margarina o mantequilla
5. Poner aceite en la plancha y añadir las cuatro tiras de bacon hasta que queden bien crujientes
6. Añadir el pollo, un poco de sal y pimienta negra al gusto
7. Poner el pan a la plancha con la mantequilla
8. Cuando el bacon esté bien crujiente, añadirlo al pan, y lo mismo con el pollo
9. Poner otra rebanada de pan con una loncha de queso y otro pan con otra loncha de queso
10. Poner dos lonchas de jamón york y montar el primer sándwich de bacon con pollo
11. Una vez tostado el bikini, reservarlo

12. Untar el primer sándwich con una buena capa de mayonesa, añadir un buen pegote de lechuga y dos buenas rodajas de tomate
13. Poner el bikini encima y aplastarlo un poco
14. Clavar dos palillos en los laterales
15. Cortar el sándwich por la mitad, cortarlo una vez más por la mitad y juntar las piezas como si fuese un pinchito

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu