HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Sándwich club

1 ración · 805 kcal

Ingredientes

- Un par de rebanadas de pan de molde
- Mayonesa
- Mostaza
- Pechuga de pollo
- Un poco de curry
- Un par de tiras de bacon
- Unas lonchas de queso
- Rodajitas de tomate
- Pepinillos en vinagre
- Lechuga
- 1 huevo

POR RACIÓN

Proteínas	46 g
Grasas	54 g
Hidratos	33 g
Fibra	3,3 g

Elaboración

1. Mezclar mayonesa y mostaza para hacer la salsa
2. Cubrir un par de rebanadas de pan de molde ligeramente tostadas
3. Hacer una pechuga de pollo a la plancha y especiarla con un poco de curry
4. Freír un par de tiras de bacon
5. Colocar sobre el pan la pechuga, el bacon y unas lonchas de queso para completar el primer piso
6. Ponerle un poco más de salsa a cada rebanada de pan
7. Agregar rodajitas de tomate, pepinillos en vinagre, lechuga cortada y un poco más de salsa
8. Colocar por encima el primer piso que ya estaba hecho
9. Coronar con un huevo frito
10. Partir por la mitad

RECOMENDACIONES

Se puede añadir lo que se quiera, según el gusto de cada uno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto