Club Gordor Sandwich



Ingredientes

Ajo deshidratado: c/n
Lechuga romana: c/n
Mayonesa: c/n
Panceta: 20 Lonjas
Pechugas: 4 Unidades
Pimienta: c/n
Salsas: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Jamón York: 4 Lonjas
Mantequilla: c/n
Pan blaco: 6 Rodajas
Papas fritas: c/n
Pepinillos encurtidos dulces: c/n
Queso Muzarella: 4 Lonjas
Sal y Pimienta: c/n
Tomate pera: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Comenzar haciendo un mix con el *jamón* y el queso.
- Untar los panes con *mantequilla* para que queden crujientes y dorados.
- Cocinar en una sartén a fuego medio.
- Cocinar la *panceta* y las pechugas.
- *Dorar* también los panes restantes para hacer con la *panceta* y el *pollo* otros sandwichs.
- Untar con *mantequilla* por fuera y con *mayonesa* por dentro.
- Cuando tenemos los mixtos y los sandwichs de *pollo* y *panceta* hechos, unir con *mayonesa*, *lechuga* y *tomate*
- A
- Quedará un sandwich de tres capas de relleno y cuatro de pan.
- Apilar y pinchar con brochetas para poder cortarlos en cuartos y servir con papas fritas condimentadas con sal, pimienta y *ajo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/club-gordor-sandwich