

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 blanco: 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 sandwiches.
- Untar con *mantequilla* por fuera y con *mayonesa* por dentro.
- Cuando tenemos los mixtos y los sandwiches 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>