Club sándwich



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

- **Pan integral con semillas**: 3 rebanadas
- **Lechuga capuchina**: Cantidad necesaria
- **Jamón natural en fetas**: 100 Gramos
- **Panceta ahumada**: 4 Fetas
- **Mayonesa**: Cantidad necesaria
- **Rodajas de tomate**: Cantidad necesaria
- **Pechuga de pollo grillada cortada fina**: 200 Gramos
- **Queso Cheddar**: 4 Fetas

Preparación de la Receta

- Tostar el pan y dejar enfriar unos minutos.
- Untar las 3 tostadas frías con *mayonesa*.
- Agrega en una *rebanada*, *jamón*, *lechuga* y el *tomate condimentar* de sal y pimienta a esos tomates.
- Colocar una segunda pieza de pan, con la *mayonesa* hacia abajo, sobre el sándwich
- Luego, la carne y el queso y cubra con la última *rebanada* de pan, con la *mayonesa* hacia abajo.
- Cortar con un cuchillo bien afilado para cortar el sándwich en triángulos y utilice palillos para mantener todo unido.

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