

Club sándwich

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

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

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>