

La torta de jamón - Focaccia de pollo - Sandwich de tocino



Ingredientes

Chiles en escabeche

Pimienta: A gusto Cebolla: 1 Unidad

Clavo De Olor: A gusto Vinagre Blanco: 50 Ml.

Ajo: 3 Dientes Aceite De Oliva: 100 Ml.

Chile jalapeño: 8 Unidades Calabaza: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad Hierbas de Olor: Cantidad necesaria

Focaccia de pollo

Miel: 60 cc Pechugas de pollo sin piel: 1 Unidades

Vino Blanco: 60 cc Vino Blanco: 60 cc

Salvia: 2 cdas. Cebolla blanca: 1 Unidad

Sal Marina: 2 cda. Ajo: 2 Dientes

Pimienta blanca: A gusto Papel film: Cantidad necesaria

Mejorana: 10 g Vinagre Balsámico: 100 cc

Vinagre de Vino Blanco: 60 cc Zanahoria: 2 Unidad Aceite De Oliva: 200 cc Tomillo fresco: 10 q

Espinaca blanqueada: 1 Taza Pechugas de pollo: 2 Unidades

Sal fina: 5 grs. Mantequilla: 500 grs.

La torta de jamón

Aguacate: A gusto

Jamon de pierna:

Crema: A gusto

Jitomate: 1 Unidad

Queso doble crema: Telera:

Sandwich de tocino

Ajo: Vinagre de manzana: Cantidad necesaria

Mayonesa: A gusto

Jitomate deshidratado:

Lechuga Escarola:

Sal y Pimienta: A gusto

Jitomate: 1 Unidad

Tocino de pavo: 100 q

Yogur natural: A gusto Aceite De Oliva: Cilantro: Orégano: A gusto

Preparación de la Receta

La torta de jamón

- Sofreír ajo picado y cebolla
- Agregar la zanahoria en rebanadas
- Incorporar el vinagre y agua, hierbas de olor y el clavo y la pimienta
- Limpiar y desvenar los chiles jalapeños
- Agregar los chiles y dejar cocinar por 10 min
- Cortar el jitomate, aguacate, queso y reservar

Montaje

• Cortar por mitad la telera, untar la base con frijoles, untar la *crema* en la tapa, disponer el *jitomate*, *lechuga*, **jamón**, *cebolla*, queso y chiles encurtidos.

Focaccia de pollo

- Moler el ajo asado, salvia, pimienta de colores, sal marina y un poco de aceite
- Cortar el pollo en láminas no muy gruesas
- Asar al grill las rebanadas de pechuga y reservar
- Acremar la mantequilla y aderezarla con tomillo, mejorana y sal
- Disponerla en un plástico film y envolver en forma de caramelo, atar las puntas y refrigerar
- Acitronar la cebolla fileteada, y adicionar la zanahoria rallada, verter el vinagre, vino y miel.
- Dejar cocinar hasta que reduzcan todos los líquidos, reservar.
- Aliñar la espinaca con aceite de olivo, vinagre balsámico, sal y pimienta.
- Cortar la focaccia por mitad y asar con la mantequilla aderezada, reservar

Montaje

- Disponer en la base del pan la mermelada de zanahoria, disponer el pollo asado, la ensalada de espinaca y cerrar
- Acompañar con chips de frutas.

Sandwich de tocino

- Marinar los jitomates cortado en rebanadas gruesas y la lechuga frizzé
- Aderezar con vinagre de manzana, aceite de olivo, sal y pimienta
- Colocar en una charola para microondas las láminas de tocino
- Mezclar el yogurt con cilantro picado, sal y pimienta

Montaje

- Cortar el pan de caja de avena por mitad untar el yogurt con cilantro
- Colocar los jitomates marinados, la lechuga y las lonjas de tocino.
- Acompañar con el aderezo

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/la-torta-de-jamon-focaccia-de-pollo-sandwich-de-tocino