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

Ingredientes

Chiles en escabeche

Pimienta: A gusto
Clavo De Olor: A gusto
Ajo: 3 Dientes
Chile jalapeño: 8 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vinagre Blanco: 50 Ml.
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Calabaza: 1 Unidad
Hierbas de Olor: Cantidad necesaria

Focaccia de pollo

Miel: 60 cc
Vino Blanco: 60 cc
Salvia: 2 cdas.
Sal Marina: 2 cda.
Pimienta blanca: A gusto
Mejorana: 10 g
Vinagre de Vino Blanco: 60 cc
Aceite De Oliva: 200 cc
Espinaca blanqueada: 1 Taza
Sal fina: 5 grs.
Pechugas de pollo sin piel: 1 Unidades
Vino Blanco: 60 cc
Cebolla blanca: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Papel film: Cantidad necesaria
Vinagre Balsámico: 100 cc
Zanahoria: 2 Unidad
Tomillo fresco: 10 g
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Mantequilla: 500 grs.

La torta de jamón

Aguacate: A gusto
Jamon de pierna:
Queso doble crema:
Crema: A gusto
Jitomate: 1 Unidad
Telera:

Sandwich de tocino

Ajo:
Mayonesa: A gusto
Jitomate deshidratado:
Lechuga Escarola:
Yogur natural: A gusto
Cilantro:
Vinagre de manzana: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Jitomate: 1 Unidad
Tocino de pavo: 100 g
Aceite De Oliva:
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