Sandwich con pan casero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Caldo de verduras: 1 L
Queso en fetas: 100 g
Tomate: 2 Unidad
Pechuga de pollo: 1 Unidad

Mayonesa de palta

Jugo de Limón: 1 cda.
Palta: 1 Unidad
Mayonesa: A gusto

Mayonesa de verdeo

Mayonesa: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Pan casero

Agua tibia: 600 cc
Sal: 20 g
Grasa vacuna: 100 g
Harina 0000: 1 k
Levadura: 40 grs.

Preparación de la Receta

Pan casero

- Derrita la grasa de *vaca*.

- En un bowl mezcle la *harina*, la *levadura*, la grasa de *vaca* y la sal.
- Incorpore el agua tibia y amase enérgicamente.
- Deje levar en un lugar templado, hasta que doble su tamaño.
- Vuelva a amasar y forme los panes de la forma que desee.
- Coloque en una placa para horno, haga cortes pequeños en la superficie, pinte con aceite y deje levar en un lugar templado, tapado con papel film.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*, colocando por debajo un recipiente con agua tibia.

Mayonesa de palta

- Corte la *palta* al medio, retire la pulpa y reduzca a puré.
- Rocíe con *jugo* de *limón* y mezcle con la *mayonesa*
- Reserve.

Mayonesa de verdeo

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl mezcle la *cebolla* de verdeo con *mayonesa*, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Guarnición

- Corte el *tomate* en rodajas finas
- Reserve.
- Cocine la pechuga de *pollo* en caldo caliente.
- Retire y corte en láminas finas.

Presentación

- Abra los panes al medio y arme los sandwichs, untados con las mayonesas e intercalando el *tomate*, la pechuga de *pollo* y el queso

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-con-pan-casero