

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 sandwiches, 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>