

RecetaKA

SANDWICH CLUB

Ingredientes para 8 personas 24 rebanadas de pan de molde formato grande / 300 g pollo cocido (plancha, asado) y desmenuzado / 8 hojas de lechuga / 2 tomates grandes / 8 lonchas de queso Havarti / 8 lonchas de bacón / 8 lonchas de jamón serrano / 8 huevos cocidos en plancha / 32 palillos.

NOTA: Se puede reemplazar el pan de molde blanco por pan de molde integral, siempre que las rebanadas sean grandes. La mahonesa debe ser realizada casera



Elaboración

1. Cortar el tomate en rodajas finas.
2. Dorar por una cara en plancha o grill cada rebanada de pan.
3. Pasar por la plancha las lonchas de bacon hasta que estén doradas.
4. Untar las rebanadas de pan con mayonesa por la parte de dentro.
5. En el primer piso (cara dorada hacia abajo) colocar una rebanada de tomate (con un poco de sal), bacon a la plancha y el queso.
6. En el segundo piso colocar el pollo desmenuzado, lechuga, jamón, mayonesa y el huevo a la plancha. Tapar con la tercera rebanada de pan con la cara dorada hacia arriba.
7. **Calentado y tostado el sándwich:** Colocarlos en fuente de horno forrada con papel de horno. (*)
8. Meter en horno precalentado a 200º hasta que se dore ligeramente. (*)
9. (*) **Variante puntos 6 y 7:** También se pueden calentar ligeramente en sartén o plancha a fuego medio y tapada.
10. Colocar en tabla y cortar en diagonal. Pinchar en cada mitad 1 o 2 palillos.
11. Emplatar.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

