



Club Sándwich

Ingredientes:

- 4 rebanadas de tocino
- C/s azúcar moscabada
- 10 - 15 papas de Galeana
- C/s aceite de oliva
- C/s mantequilla
- C/s lechuga
- C/s romero
- C/S tomillo
- C/s queso gouda
- 1/2 pechuga de pollo
- C/s jamón tipo York
- C/S queso parmesano rallado
- C/s jitomate

- **Equipo:**
 - Charola para hornear

1



Precalentar el horno a 180 C, espolvorear con azúcar moscabada, colocar encima otro peso y caramelizar en el horno por 10 - 15 minutos. Cortar por la mitad en horizontal.

2



Para las papas, colocarlas en cuartos en una charola para hornear, agregar un chorrito de aceite de oliva, mantequilla, romero fresco picado, sal y pimienta. Hornear por 35 minutos.

3



En un sartén a punto de humo, con un poco de aceite de oliva, sellar las pechugas previamente sazonadas (sal, pimienta y tomillo) con dos dientes de ajo y envolver en aluminio para que reposen. Rebanar sesgado.

4



Los dos dientes de ajo machacados agregarlos a mantequilla derretida.

Barnizar cada pan con la mantequilla de ajo y tostar ligeramente.

5



Untar cada pan con mayonesa, un poco de queso parmesano,

Colocar dos rebanadas de jamón y una de queso. Tapar con otro pan con mayonesa.

6



Ahora untar los otros panes con más mayonesa y colocar pechugas de pollo y tocino, unir el club sándwich con más mayonesa en el centro, jitomate y lechuga. Acompañar con las papas