

SANDUCHÓN

Ingredientes:

1 pan de sandwich sin corteza, cortado a lo largo en 6 rebanadas.
300 gramos de jamón endiablado.
4 cucharadas de queso parmesano rallado
4 cucharadas de mayonesa
150 gramos de crema de leche
225 gramos de queso crema
1 pechuga de pollo sancochada, sin piel ni huesos.
1 cucharada de salsa inglesa
200 gramos de queso amarillo rebanado
3 pimientos morrones cortados en tiritas
200 gramos de jamón rebanado
1 cucharada de hojas de perejil.

Preparación:

En un recipiente se mezcla el jamón endiablado, el queso parmesano rallado y la mayonesa.
En otro recipiente se hace una crema uniendo la crema de leche y el queso crema.
En un procesador de alimentos (“picatodo”), se tritura el pollo. Se mezcla un tercer recipiente con la salsa inglesa y con una cucharada de la mezcla de crema de leche y queso crema.
Con ayuda de una paleta, se unta la primera rebanada de pan con la mezcla de jamón endiablado. Las siguientes rebanadas que servirán de tapa, se untan todas por una cara con la crema blanca.
Se pone la segunda rebanada, se unta por encima la crema blanca y se coloca una capa de lonjas de queso.
Se pone la tercera rebanada, se cubre con la pasta de pollo y se colocan diagonalmente tiritas de pimientos morrones.
Se coloca la cuarta rebanada, se unta por encima con la crema blanca y se recubre con lonjas de jamón.

Se pone la quinta rebanada, se unta con la mezcla de jamón endiablado y se tapa con la última rebanada de pan.

Se cubre todo el sandwich con la crema blanca.
Se decora con tiritas de pimientos morrones y con hojitas de perejil cocidos se muelen con 3 dientes de ajo, orégano, y sal al gusto.

Receta proporcionada por:

Maru Monge



Si quiere que se publique una de sus recetas en la próxima edición, escribanos su receta y sus datos a:

sugerencias@buenaguia.com