



CLUB SÁNDWICH TOSTADO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 rebanadas de pan de molde
- 2 filetes de pechuga de pollo, desmenuzado
- 1 pkg. tocino
- 1 pkg. jamón
- 1 pkg. de queso americano La Villita (12 rebanadas)
- Lechuga al gusto
- Mayonesa al gusto
- 1/2 jitomate
- 90 gr. margarina La Villita, sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Este Club Sándwich es la receta más fiel a la que se supone que es la original, así que sorprende a todos en casa con esta receta.

Ponemos una sartén a fuego medio-alto con una cucharadita de margarina y colocamos encima dos rebanadas de pan. Cuando se hayan dorado por un lado dales la vuelta y que se doren por el otro, tardarán 1 o 2 minutos. Reservamos. (Hacemos lo mismo con las otras dos rebanadas de pan).

Bajamos el fuego a temperatura media, y en la misma sartén con otro poco de margarina ponemos el pollo. Doramos por ambos lados. Reservamos.

En la misma sartén ya sin usar margarina, cocinamos el tocino y el jamón hasta que estén dorados por ambos lados. Reservamos.

Cortamos el jitomate en rodajas y comenzamos a montar el sándwich. Sobre una rebanada colocamos el pollo (desmenuzado) y el tocino, y encima otra rebanada. Sobre otra rebanada ponemos las dos rebanadas de jamón y el queso americano, y encima otra rebanada.

Ahora mismo tendremos dos sándwiches individuales. Encima del sándwich que contiene el pollo y el tocino, untamos con mayonesa y ponemos la lechuga y las rodajas de jitomate. Encima colocamos el otro sándwich de jamón y queso.

¡Listo! Para poder cortarlo en los clásicos triángulos colocamos unos picadientes y los cortamos de esquina a esquina.