



SÁNDWICH LA VILLITA ESPECIAL

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- Pan de caja
- Mayonesa
- Mostaza
- Jamón de pavo
- Queso doble crema La Villita
- Queso manchego La Villita
- Lechuga italiana
- Jitomate bola
- Almendras
- Arándanos

MODO DE PREPARACIÓN

Brindarle a los niños una alimentación balanceada con platillos que les gusten puede ser complicado; por ello, esta receta, además de sencilla, es rica y versátil.

Unta mayonesa en una rebanada y mostaza en la otra, según tu gusto.

Consejo: El pan de caja de rebanadas gruesas soporta mejor los ingredientes y le otorgará una consistencia más agradable al sándwich.

Para el relleno puedes utilizar el jamón de tu preferencia (pavo, cerdo o serrano), una hoja trozada de lechuga, rebanadas de jitomate y queso doble crema untado y una rebanada de queso manchego La Villita .

Agrega los arándanos para contrastar con sabor dulce y las almendras para obtener un toque crocante.

Una vez terminados, puedes calentarnos en el horno eléctrico para dorarlos ligeramente y gratinar el queso manchego o bien, meterlos a la sandwichera durante un minuto aproximadamente.