



TORTA GLADIADOR

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- Pan XL
- Mayonesa
- Jitomate
- Cebolla
- Rajas
- Aguacate
- Jamón
- Queso Oaxaca La Villita
- Chorizo
- Huevo
- Bistec
- Pechuga de Pollo
- Tocino
- Salchicha

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les comparto la receta de la "Torta Gladiador", la más famosa de la colonia centro. ¡Dicen que es la mejor torta del ring!

Freímos el chorizo sin nada de grasa, cuando ya esté listo agregamos el huevo revuelto, mientras se esta cociendo preparamos el pan untando la mayonesa y colocando el jitomate en rebanadas, el aguacate también va en rebanadas con cebolla y rajitas al gusto.

Luego agregamos las rebanadas de jamón y encima colocamos el Queso Oaxaca La Villita; cuando el huevo con chorizo esté listo también lo agregamos a la torta, mientras que en la sartén freímos la pechuga de pollo y la añadimos a nuestra torta en cuanto este bien doradita; sólo nos falta freír bistec con tocino para después hacer lo mismo con la salchicha de manera que sea lo último que le ponemos a este platillo y listo.

A disfrutar de un fin de semana en familia con esta deliciosa torta, amigas.