

Sandwiches calientes y fríos



Ingredientes :

- Pan de molde, croissants, bollos de leche, pan rústico, Pan de Pita...
- Mantequilla, margarina, mayonesa sin huevo, queso de untar, mayonesa, salsa de ajo...
- Pechuga de pollo o pavo
- Ajo, perejil, aceite de oliva, sal, pimienta
- Lechuga, tomate, queso en lonchas, jamón curado, embutido de pechuga de pavo, lomo curado...
- 2 huevos, atún/bonito, pimiento asado ...

Tiempo : 20 minutos

Cantidad : 4 raciones



SANDWICHES FRÍOS

1 Sandwich MIXTO con croissant: Abrimos a la mitad sin separar (tipo libro), un **croissant**, que untamos con **queso crema** o mayonesa. Rellenamos con **lechuga** troceada, **tomate** en lonchas, **queso** y **lomo curado**.

2 Sandwich MIXTO con bollos de leche: Preparamos otro sandwich frío con bollos de leche que dividimos sin separar y rellenamos con **queso crema**, **queso** y **salchichón**. El siguiente lo rellenaremos con **mayonesa**, **lechuga**, **atún** y **pimiento asado**.

SANDWICHES CALIENTES

3 Sandwich CREMOSO de lomo: Batimos un **huevo** y en el mojamamos dos rebanadas de **pan** por ambos lados. Calentamos una sartén o plancha, y vamos cocinando las rebanadas a fuego medio, dándole la vuelta cada medio minuto hasta que se cocinen. Una vez le demos la vuelta a la segunda rebanada colocamos encima una loncha de **queso**, otra de **pavo**, 3 ó 4 de **lomo curado**, otra de **queso** y tapamos con la otra rebanada de **pan**. Le damos la vuelta a todo y dejamos que se cocine medio minuto más. Cortamos en diagonal y servimos.

4 Sandwich DOBLE de pollo completo: Comenzamos untando las rebanadas de pan con **margarina** o mantequilla para que queden más jugosos. Calentamos una plancha o sartén y colocamos una rebanada de pan untado. **Cuando la parte del centro se oscurezca es el momento de darle la vuelta.** Cocinamos un minuto más y retiramos. Hacemos esto mismo con otras dos rebanadas y una vez que le demos la vuelta a la tercera rebanada colocaremos una loncha de queso encima. Pasado un minuto retiramos y reservamos. Añadimos un pequeño chorro de **aceite** de oliva a la sartén y colocamos un filete de **pechuga**, **salpimentamos** y añadimos **ajo** y **perejil** picados. En el momento que notemos que comienza a quedar blanca por arriba le damos la vuelta y cocinamos un minuto más por el otro lado. Cortamos la pechuga a la medida del sandwich, la colocamos sobre la rebanada de pan con queso y ponemos otra loncha de **queso** encima. Tapamos con una rebanada de **pan** encima, cubrimos con **lechuga troceada**, un par de lonchas de **tomate** y otras dos de **jamón curado**. Tapamos con la tercera rebanada de **pan**, presionamos ligeramente y cortamos en diagonal.