

GRAN SANDWICH DE POLLO

Ingredientes

1 pan de molde
mantequilla

Relleno de huevo

4 huevos duros
1/3 taza de tocino frito
gotas de salsa inglesa
mayonesa
crema de leche

Relleno de pollo

1 taza de pollo sancochado
3 cucharadas de apio picado
1/2 taza de almendras picadas
sal y jugo de limón
mayonesa
crema de leche

Relleno de queso y pimiento

1 caja de queso con pimiento
mayonesa
crema de leche

Para cubrir el sandwich

1 taza de mayonesa
crema de leche
rabanitos
escarola
aceitunas verdes rellenas con pimiento
2 huevos duros

Preparación

Se unta cada rebanada de pan con un poco de mantequilla.
Se prepara el 1er relleno: se pican los huevos duros,
se le añade el tocino frito, la salsa inglesa y se
mezcla con un poco de mayonesa con crema.

2do relleno: Se mezcla el pollo, con el apio y las
almendras, se sazona con sal y jugo de limón, se
une con otro poco de mayonesa con crema.

3er relleno: se une el queso con pimiento con
un poco de mayonesa y crema.

Se procede a formar el sandwich poniendo el
primer relleno sobre la primera rebanada de pan,
se cubre con pan y se extiende la mezcla de pollo
y así sucesivamente hasta terminar con el queso.

Se cubre el sandwich con la mayonesa con crema y se
decora la superficie con el huevo duro, las aceitunas
verdes, y se rodea la fuente con escarola y rabanitos.