



Tiempo de preparación:
20 minutos



Porciones:
2 personas

Club Sándwich

Ingredientes:

- 6 rebanadas de pan de sándwich (puede ser blanco o integral)
- 4 tiras de tocino (bien crujiente)
- 2 huevos (fritos o al gusto)
- 1 pechuga de pollo cocida o a la plancha (en rebanadas delgadas)
- 4 hojas de lechuga
- 2 tomates en rodajas
- 1 aguacate en lascas
- 2 cucharadas de Mayonesa B&B
- 1 cucharada de Ketchup B&B
- 1 cucharadita de Mostaza B&B
- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla (opcional, para dorar el pan)

Preparación:

Preparar el pan:

1. Tuesta las rebanadas en sartén con un poquito de mantequilla (opcional) hasta que estén doraditas por ambos lados.
2. Salsas listas: En un pequeño recipiente, mezcla la mayonesa con la mostaza para una base cremosa y usa el ketchup aparte o para decorar.
3. Arma el sándwich por capas:
 - Primera capa: Pon la primera rebanada de pan, unta la mezcla de mayonesa con mostaza, agrega lechuga, tomate y aguacate.
 - Segunda capa: Coloca otra rebanada de pan, unta más mezcla, añade el pollo en rebanadas y el huevo frito (opcional con sal y pimienta).
 - Tercera capa: Última rebanada de pan, una buena untada de ketchup B&B y corona con el tocino crujiente.
4. Corte y presentación:
Corta en triángulos, asegúralo con palillos si es necesario, y sírvelo con papas fritas, chips o una ensalada.

