



SANDWICH-CLUB DE LUXE



4 sándwiches

INGREDIENTES

50 gr de mayonesa
1 aguacate maduro
Zumo de limón
1 cucharada de mostaza picante
8 hojas de ensalada verde
12 rebanadas de pan tostado
4 huevos duros
2 tomates maduros
12 rodajas finas de pechuga de pollo cocido
12 rodajas finas de bacon
Tabasco, sal y pimienta

PREPARACIÓN

Mezclar mayonesa con aguacate, unas gotas de zumo de limón, mostaza, sal, pimienta y tabasco. Cortar las hojas de lechuga en finas tiras y mezclar con el aderezo.
Tostar el pan hasta que esté dorado y extender el aderezo uniformemente sobre cuatro rebanadas. Añadir la pechuga de pollo y colocar otras cuatro rebanadas de tostadas en la parte superior. Extender otra capa de aderezo en la rebanada de pan.
Pelar los huevos y cortar en rodajas. Lavar los tomates y cortarlos en rodajas. Colocar los huevos cortados y los tomates en las rebanadas de pan ya preparadas. Freír el bacon en una sartén antiadherente hasta que quede crujiente y colocar encima de los tomates. Sazonar con pimienta y tabasco. Cubrir cada pila de sándwich con otra rebanada de pan tostado. Cortar en diagonal antes de servir y fijar con un mondadientes.

En una sartén, tuesta las avellanas y, después, envuélvelas en un trapo de cocina, frótalas suavemente para retirar parte de la piel, córtalas en trozos y espolvorea con ellos el tiramisú. Sazona con una pizca de pimienta verde molida y sirve.