

SÁNDWICH DE POLLO, TOCINO DE PAVO Y QUESO BRIE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 4 sandwiches



Ingredientes

- Mantequilla amarilla, ablandada
- 8 piezas de pan artesanal
- 8 onzas de Queso brie, suficiente para cubrir un lado del pan
- 2 pechugas de pollo
- 8 rebanadas de tocino de pavo
- $\frac{1}{4}$ taza de mayonesa light
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de polvo de ajo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

Instrucciones

1. Calentar una sartén a temperatura media alta y sazonar las pechugas de pollo con suficiente sal y un poco de pimienta, cocinar por 8 minutos cada lado, cuando esté listo dejarlo reposar 5 minutos, antes de cortarlo en tiras.
2. En la misma olla donde hiciste el pollo, poner a cocinar el tocino hasta que esté dorado, pasarlo a un pedazo de papel toalla para que salga la grasa.
3. En un recipiente pequeño, mezcla la mayonesa, la sal y el ajo en polvo, dejar de lado. Si quieres un sabor más intenso a ajo, agregarle un diente de ajo triturado en lugar del ajo en polvo.
4. Untar mantequilla en un lado de cada una de las rebanadas de pan (en 4 rebanadas)
5. Calienta una sartén grande con tapa, a fuego medio bajo y pone 4 pedazos de pan con la mantequilla hacia abajo en la sartén, agrega el queso brie, el pollo, el tocino. Hacerlo por tandas si tu sartén no es tan grande, para que no te cueste darles vuelta.
6. Untar la mezcla de mayonesa sobre la otra pieza de pan y colócalas con la mayonesa hacia abajo y la mantequilla hacia arriba para cubrir los 4 sándwiches.

7. Tapa la sartén y cocina a fuego lento durante unos minutos. Voltea cuidadosamente los sándwiches y cocina, tapados, por uno o dos minutos más. Servir inmediatamente y disfrutar de esta delicia.

Notas:

*Yo utilice tocino de pavo, pero puedes sustituirlo por tocino de cerdo si es lo que tienes disponible.

*Puedes comprar ya el pollo rostizado y solo desmenuzar en pedazos grandes y listo.

www.unapizcadeluna.com