

## SANDWICH DE QUESO CON FAJITAS DE POLLO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 5 sandwiches enteros



### Ingredientes:

- 10 rebanadas medianas de pan
- 3 pechugas de pollo
- 2 cucharadas + 1 cucharadita de condimento para fajitas\*
- 1 cucharadita de sal
- 5 rebanadas de queso suizo o cheddar
- 1 taza / 100 g de queso mixto mexicano, rallado (o Cheddar)
- 3 pimientos, en rodajas (rojo, amarillo, verde)
- 1 cebolla roja mediana, en rodajas
- ½ cucharadita de sal
- Mantequilla, la necesaria
- Aceite de oliva, según sea necesario

### Instrucciones:

1. Abrir las pechugas de pollo a la mitad del grosor para hacer 6 pechugas del mismo tamaño y espolvorear con 2 cucharadas de condimento para fajitas y 1 cucharadita de sal.
2. En una sartén grande, agrega un chorrito de aceite y calienta a fuego medio-alto, agrega el pollo, cocinarlo por ambos lados hasta que esté bien doradito (no quemado).
3. Una vez listo, coloca las pechugas en una tabla para cortar y déjalas descansar, luego corta en tiras finas.
4. En la misma sartén donde hiciste el pollo, agrega un chorro de aceite de oliva y cocina los pimientos y la cebolla hasta que se ablanden.
5. Luego agrega 1 cucharadita de condimento para fajitas y ½ cucharadita de sal y continúa cocinando hasta que se ablanden por completo.
6. Retirar los vegetales de la sartén y colocarlos en otro recipiente. Limpia la sartén con papel toalla.
7. Untar con mantequilla un lado de cada una de sus rebanadas de pan, permite que la sartén se enfríe un poco y mantenga la estufa apagada, hasta este punto.
8. Coloca 2 rebanadas de pan con la mantequilla hacia abajo, luego cubra 1 ½ rebanadas de queso cada una.

9. Cubre con pimientos/cebolla y luego agrega el pollo, espolvorea con más queso y luego agrega el pan con la mantequilla hacia arriba.
10. Enciende la estufa a fuego medio y cocinar hasta que ambos lados de los panes estén dorados y con el queso derretido, tienes que voltearlos varias veces para que no se quemen ¡Repite con los sándwiches restantes, luego córtalos por la mitad y a disfrutar!

**Notas:**

\*Es mejor hacer el condimento para fajitas en casa, pero si andas con mucha prisa puedes utilizar uno que ya viene hecho, esto es lo que necesitas: 2 cucharaditas de comino, 2 cucharaditas de pimentón, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de orégano 1/2 cucharadita de cebolla en polvo, 1 cucharadita Sal, 1/2 cucharadita de pimienta de cayena (o al gusto) y 1/4 cucharadita de pimienta negra.

\*Es mejor utilizar un pan que tenga más cuerpo, un rústico o masa madre o italiano.