

SANDWICH PRENSADO DE TOCINO Y POLLO CON MOSTAZA MIEL Y FRAMBUESA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: mínimo 4 horas

Salen 16 pedazos pequeños

Ingredientes:

- 2 panes rústicos enteros, sin rebanar
- ½ taza de mostaza con miel
- ½ taza de mermelada de frambuesa
- 1 libra de pollo asado desmenuzado*
- ½ libra de tocino, cocido (225 gr.)*
- ½ libra de queso cheddar en rodajas (225 gr.)
- ¼ cebolla roja pequeña, en rodajas
- 4 puñados grandes rúcula



Instrucciones:

1. Con un cuchillo de sierra, cortar la parte superior de los panes, cortar un poco más arriba de la mitad para tener más espacio y que todos los ingredientes quepan bien.
2. Corta alrededor del interior de las mitades inferiores, asegurándote de no cortar la base, y dejando media pulgada de pared de pan, luego retirar la mayor parte del pan del centro.*
3. En un recipiente mediano, agrega la mostaza -miel y la jalea de frambuesa, mezclarlo bien.
4. Untar una cantidad generosa en las piezas de pan ahuecadas y reservar el resto del aderezo.
5. Agregar pollo y presionar hacia abajo, luego añadir tocino, el queso cheddar, la cebolla roja y rúcula, presiona hacia abajo a medida que avanzas para que puedas colocar la mayor cantidad de relleno posible, esparcir un poco del aderezo una vez que todo esté presionado.
6. Tapar los sándwiches con la pieza superior de pan y envolverlos muy, muy bien con una envoltura de plástico por todas partes, dejándolo bien apretado.

7. Coloca los sándwiches en el refrigerador y cubrirlos con objetos pesados para presionarlos hacia abajo: sartenes de hierro, libros pesados, lo que tengas a mano, pero que haga presión sobre ellos. Yo coloque una sartén de hierro, cartones de leche llenos y encima de eso mangos y camotes.
8. Permite que los sándwiches se presionen y los sabores se combinen durante toda la noche o mínimo de 4 horas.
9. Retirar los sándwiches del refrigerador, desenvolverlos y córtalos en porciones pequeñas, alrededor de 8 piezas por pan. Permite que los sándwiches estén a temperatura ambiente antes de comerlos, servir con el aderezo de mostaza de frambuesa restante. ¡A disfrutar y ser feliz!

Notas:

*El pollo que utilicé lo compré ya asado y luego lo desmenuce, pero claro que lo puedes sustituir por el pollo que tengas en casa e inclusive por jamón de pollo. Yo desmenuzé todo el pollo, pero no lo utilice todo, me sobró alrededor de 1 taza.

**El tocino lo puedes sustituir por tocino de pavo.

***La rúcula la puedes sustituir por espinacas.

*El relleno de pan que sea al ahuecar los panes, no tirarlo, puedes hacer: croutones o miga de pan para recetas.