

# Sandwich de pollo, queso y palta



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 1

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sandwich-de-pollo-queso-y-palta>

## Preparación

Precaliente una sartén de hierro fundido a 175°C. Cepille un lado de cada rebanada de pan con la manteca (o puede usar aceite de oliva si lo desea). Poner cada rebanada con el lado de la manteca hacia abajo sobre una tabla de cortar. Colocar el queso en una rebanada, luego el pollo y la palta y terminar con la mayonesa. Coloque la otra rebanada encima dejando el lado enmantecado hacia arriba. Coloque el sandwich en la sartén caliente. Coloque un plato con peso en la parte superior y dejar que se dore durante unos 2 minutos. Compruebe con regularidad para evitar que se queme el pan. Voltar y hacerlo de nuevo. Cuando vea una corteza marrón agradable, comprobar para ver si el queso se derrite. Retire la sartén y servir inmediatamente para comer bien caliente.



## Ingredientes

- 1 cucharada/s Manteca
- 2 rebanada/s Pan
- 90 gramo/s Queso en fetas (puede ser tipo cheddar)
- 30 gramo/s Pechuga de pollo cocida
- 1 cucharadita/s Mayonesa
- 1/2 Palta en rodajas

## Categorías

Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Appetizer-Entrada