

SANDWICH CLUB DE CARNE



Ingredientes Menù

100 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - FE1
10 g Fiokki - PC5
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

200 g carne picada mixta
50 g jamón cocido
Hojas de lechuga francesa
30 g queso a láminas
rebanadas de pan de molde
1 tortilla de 2 huevos

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Con un cuchillo, picar ligeramente los champiñones en aséptico y añadirlos a la carne picada y previamente condimentada con la sal de hierbas. Montaje del Sandwich Club: colocar sobre la primera rebanada de pan la $\frac{1}{2}$ del jamón cocido, la $\frac{1}{2}$ tortilla francesa, la $\frac{1}{2}$ del queso, la $\frac{1}{2}$ de la carne picada condimentada y unas hojas de lechuga. Colocar la segunda rebanada de pan, repetir el relleno anterior y finalizar con la 3º rebanada de pan. Cortar el sandwich en 4 partes y pinchar con un palillo 2 partes, repetir esta operación para obtener dos porciones.

Consejos del carníero

Cocinar in forno unos 15min. a 180°C sobre papel de hornear.