

TRIKINI (SANDWICHE ESPECIAL)

Ingredientes para 2 personas:



6 rebanadas de pan de molde

2 lonchas de jamón york

2 lonchas de queso

1 huevo (haremos una tortilla a la francesa)

1 tomate mediano

2 hojas de lechuga

2 cucharadas de salsa mahonesa

mantequilla

aceite de oliva

sal

Elaboración:

- Lavar el tomate y cortarlo a rodajas.
- Lavar las hojas de lechuga y trocearla.
- Batir el huevo con una pizca de sal.
- En una sartén pequeña calentar 1 cucharada de aceite, a fuego medio y verter el huevo batido y dejar tal cual 1-2 minutos; con cuidado dar la vuelta y cocinar 1-2 minutos (así quedará planita como una crêpe)
- Cortar la tortilla por la mitad y reservar.
- Untar el pan con mantequilla.
- Encender la plancha a temperatura media y colocar todo el pan.
- Colocar el queso y el jamón sobre dos de ellas y colocar encima dos rebanadas.
- Dar la vuelta a las 2 rebanadas restantes y cocinar los sandwiches 2 minutos por cada lado.
- Retirar del fuego y cubrir los sandwiches con un poco de mahonesa, colocar encima la tortilla, el tomate, la lechuga y el resto de pan.