

# Sándwich vegetal con bacon

COOKING  
LOVERS TESA



## Consejo del chef

Puedes envolver el sándwich en aluminio e introducirlo en el horno para que se funda el queso y se tueste el pan, con cuidado. Es importante colocar el bacon entre el queso y la lechuga porque son los ingredientes menos húmedos, por lo que se mantendrá crujiente.

## Raciones para 2

4  
Rebanadas de pan  
Hojas de lechuga romana  
1  
Tomate rosa maduro  
4  
Lonchas de bacon  
4  
Lonchas de queso  
2  
Pepinillos  
Para el aliño:  
50 gr  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
10 gr  
Salsa de soja  
10 gr  
Sirope de agave  
4 gr  
Sal ahumada  
2 gr  
Pimentón de la Vera  
2 gr  
Ajo en polvo  
2 gr  
Sazonador de pinchos morunos  
1 gr  
Pimienta negra  
5 gr  
Mostaza  
Para la mayonesa:  
1  
Huevo  
150 ml  
Aceite de girasol  
6  
Tomates secos  
1  
Chorrito de vinagre  
Sal

- 1 Mezcla todos los ingredientes del aliño y pinta las lonchas de bacon con la mezcla por los dos lados.
- 2 Disponlas en una bandeja con papel de horno y cocina a 120°C hasta que estén crujientes. Si pasados unos minutos ves que aún están blandas, puedes subir un poco la temperatura.
- 3 Haz la mayonesa con los ingredientes y reserva. Corta los pepinillos y el tomate en rodajas y tuesta el pan.
- 4 Una las cuatro rebanadas de pan con la mayonesa. Pon las rodajas de tomate encima de dos rebanadas de pan y, encima, los pepinillos, el queso, el bacon y la lechuga. Por último, coloca la última rebanada de pan y presiona ligeramente.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sandwich-vegetal-con-bacon/>

