

Sándwich vegetal con bacon

COOKING
LOVERS TEKA



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/>

