

Receta de Sándwich Mixto Al Horno Con Bechamel Gratinado

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os voy a dejar esta receta que espero que os guste, aunque no lo hagamos mucho, por las calorías, pero de vez en cuando podemos darnos algún caprichito.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (según comensales)
- Mantequilla
- Pechugas de pollo fileteadas
- Jamón york en lonchas
- Pisto
- Zanahoria en tiritas
- Champiñón laminado en bote
- Lonchas de queso (tranchetes)
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Poner en la bandeja del horno el pan de molde untado de mantequilla y dejar que se dore un poco con el Grill por los dos lados
 2. Hacer los filetes de pollo a la plancha sin pasarlos mucho
 3. Cuando el pan esté un poco dorado sacarlo del horno y poner los filetes encima
 4. Cubrir todo con el pisto
 5. Poner encima las lonchas de jamón, la zanahoria, las lonchas de queso y los champiñones
 6. Hacer una besamel clarita y cubrir bien
 7. Espolvorear con el queso rallado y meterlo al horno a gratinar unos minutos hasta que esté dorado
 8. Comer caliente.
-