

Receta: SANDUCHE TRIPLE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



SANDUCHE TRIPLE

Entrante

15
minutos

INGREDIENTES

8 Rebanadas de pan blanco en rodajas sin contorno
2 aguacates pelados y en rodajas
3 huevos cocinados pelados y en rodajas
2 tomates pelados y en rodajas
8 cucharas de mayonesa
sal al gusto
pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

Sobre un pan esparcir mayonesa, poner rodajas de tomate.
Cubrir con otro pan, untar también mayonesa y colocar el huevo duro.
Añadir una nueva capa de pan, untar con mayonesa y poner el aguacate cuidadosamente.
Sazonar con sal y pimienta al gusto.
Tapar con la última capa de pan, partir por la mitad.

Repetir el procedimiento con el resto de ingredientes y servir.

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

2
porciones