



Sandwich de milanesa gratinado

□Ingredientes:

Pan de molde de salvado

Milanesas de pollo o carne a preferencia

2 tomates

1/2 cebolla

2 dientes de ajo

1 pimiento verde

Mayonesa casera preferentemente

Queso en hebras

□Preparación:

1- Freir las milanesas y apartar.

2- Corta el pimiento y retirar las venas, las semillas y cortalo en cubos.

3- En un sartén caliente, colocar un poco de aceite y sofreir la cebolla y el ajo.

4- Añadir el pimiento y cocinarlo por alrededor de 5 minutos a fuego medio. Quitar del fuego y mezclar con los tomates picados en cubos pequeños.

5- Colocar los panes que usaremos como tapa en una fuente de

horno y agregar el queso en hebras por encima, llevar al horno hasta que el queso gratine

6- Armar el sandwich colocando en uno de los panes la mezcla de pimientos y la mayonesa, por encima la milanesa y tapar con el pan con queso gratinado.

SERVIR Y DISFTUTAR!