Sndwich de Pavo "Club" en Bollo Pan Integral

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Queso provolone	6 lb 4 oz	100 rodajas de 1 oz
Pavo, en rodajas delgadas	10 lb	200 rodajas de 1 oz
Tomates en rodajas	10 lb aprox.	25 tomates
Hoja de lechuga	4 lb	100 hojas
Bollos de pan de trigo entero para emparedados		100 bollos
Mayonesa baja en grasa	3 lb 2 oz	

Directions

1. Corte el pavo y el queso en rodajas de 1 onza.
2. Lave y quíteles el centro a los tomates. Rebánelos en rodajas de ¼" (aproximadamente de 7 a 9 rodajas por tomate).
3. Lave la lechuga y sepárela en hojas para la preparación.
4. Preparación de los sándwiches: Coloque 1 hoja de lechuga y 2 rodajas de tomate en la mitad inferior del pan de sándwich. Cubra con 1 rebanada de queso y 2 rebanadas de pavo. Esparza 1 cucharada de mayonesa en la mitad del bollo restante. Cubra el sándwich con el bollo de pan. PCC: Manténgalos a 41° F o más frío antes y durante el servicio.