

Minisandwiches de pollo

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Un trozo de pechuga de pollo cocida en caldo

Relleno 1

- Tomate rojo
- Pepino
- Queso cremoso
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen

Relleno 2

- Mayonesa
- Alcaparras picadas
- Hierbas aromáticas (albahaca, cilantro...)



Elaboración:

1. Escurrir y picar el pollo.
2. Para el relleno de tomate, pelar y quitar las semillas al tomate y picar. Hacer lo mismo con el pepino. Mezclar con el queso, el pollo y aliñar con un chorro de aceite de oliva y pimentón.
3. Para el relleno de mayonesa, picar las alcaparras y las hierbas. Poner en un bol y mezclar con la mayonesa y el pollo.
4. Montar los sandwiches con los diferentes rellenos y servir.



Observaciones y recomendaciones:

En caso de alteración de la función renal podrá ser necesario adaptar la receta.

