Pollolin

Recetas de SÁNDWICHES

SÁNDWICHES A LA MOSTAZA

· EN PAN DE MOLDE ·

RINDE 4 sándwiches

INGREDIENTES

- 2 SUPREMAS COCIDAS EN CALDO DE VERDURAS, FRÍAS
- 1 CDA. DE MOSTAZA
- 1 CDA. DE ALCAPARRAS O PEPINITOS
- 5 RABANITOS CORTADOS EN JULIANA
- 1 CEBOLLA CORTADA EN JULIANA
- 1 CDTA. DE JUGO DE LIMÓN
- 4 CDTAS. DE MAYONESA
- 4 HOJAS DE LECHUGA
- 4 TOSTADAS DE PAN INTEGRAL O PAN DE CAMPO

PROCEDIMIENTO:

1- Cortar las supremas en tajadas y luego en tiras.

2- Colocarlas en un bol, agregarles la mostaza, las alcaparras, los rabanitos, la cebolla, el jugo de limón y mezclar.

3- Pincelar cada tostada con mayonesa, colocar las hojas de lechuga y distribuir la ensalada de pollo.

4- Acompañar con jugos naturales de fruta o una cerveza fría.

¡Para disfrutar en la temporada de pícnics!

» RECETAS: Marcela Sorondo

SÁNDWICHES

· DE MEDALLÓN DE POLLO ·

RINDE 4 sándwiches

INGREDIENTES

- 4 MEDALLONES DE POLLO POLLOLIN
- 4 PANES DE HAMBURGUESA, ROSETAS O FIGACITAS
- HOJAS DE LECHUGA
- 8 RODAJAS DE TOMATE
- 8 FETAS DE QUESO (PUEDE SER TIPO CHEDDAR)
- 1 CEBOLLA MORADA CORTADA EN AROS

SALSA

- ½ TAZA DE MAYONESA
- 2 CDAS. DE PICKLES PICADOS
- 1 CDA. DE SALSA BARBACOA
- 1 CDTA. DE PIMENTÓN

PROCEDIMIENTO:

1- Hornear los medallones de pollo con jamón y queso según las instrucciones del envase. Mientras tanto tener el resto de los ingredientes listos, lavados y cortados.

2- Cuando los medallones estén cocidos, apagar el horno y colocar encima de cada uno dos fetas de queso.

3- Mezclar todos los ingredientes para preparar la salsa. Poner en la base de los panes una cucharada de la salsa y agregar los medallones. Sobre el queso colocar dos rodajas de tomate, aros de cebolla, algo más de salsa y la tapa del pan.

BURGER

· DE POLLO CON QUESO AZUL ·

RINDE 4 porciones

INGREDIENTES

- 4 PANES DE HAMBURGUESA TIPO ROSETA O PAN DE CAMPO CHICO
- 4 CDAS. DE QUESO CREMA
- 4 HAMBURGUESAS DE POLLO POLLOLÍN
- 12 TOMATITOS CHERRY
- 1 RAMO DE HOJAS DE RÚCULA
- 200 G DE QUESO AZUL CORTADO EN TROCITOS
- 2 CDAS. DE MAYONESA MEZCLADAS CON 1 CDTA. DE CHIMICHURRI DESHIDRATADO

PROCEDIMIENTO:

1- Cocinar las hamburguesas de pollo Pollolin en la parrilla o la plancha.

2- Untar la base y la tapa de cada pan con el queso crema y colocar los tomatitos cortados en rodajitas sobre la base del pan.

3- Encima disponer las hamburguesas, agregar el queso azul, las hojas de rúcula y armar el sándwich.

SÁNDWICHES PRIMAVERA

RINDE 8 sándwiches

INGREDIENTES

- 4 SUPREMAS
- CALDO DE VERDURAS
- SAL Y PIMIENTA
- 1 CDA. DE ACEITE
- 1 CDA. DE PEREJIL PICADO
- 1 CDA. DE AJÍ MOLIDO
- 4 PANES PITA GRANDES

SALSA

- 2 POTES DE YOGURT NATURAL
- 2 CDAS. DE PEREJIL PICADO
- JUGO DE ½ LIMÓN
- 1 DIENTE DE AJO PICADO
- 2 CDTAS. DE ORÉGANO
- PIMIENTA Y SAL
- 1 CDTA. DE AJI MOLIDO
- 60 G DE ACEITUNAS NEGRAS PICADAS
- 1 PEPINO SIN SEMILLAS Y PICADO
- 1 CDA. DE ACEITE DE OLIVA O DE MAÍZ
- 2 CDAS. DE PEREJIL PICADO

PROCEDIMIENTO:

1- Cocinar las supremas en el caldo de verduras. Una vez cocidas retirar y dejar enfriar.

2- Para hacer la salsa, colocar el yogurt en un bowl grande, agregar el pepino, las aceitunas negras, el ajo, el jugo de limón, sal, pimienta, orégano y ají molido. Mezclar todo y reservar en la heladera.

3- Cortar las supremas en tajadas y luego en tiras finas. Pasar a un bol y agregar sal, pimienta, aceite, perejil y ají molido y mezclarlas para que se hidraten.

4- Cortar los panes por la mitad, abrirlos como una bolsita, envolverlos en servilletas de papel y rellenar primero con la salsa y luego con el pollo.

Pollolin

ENCONTRÁ MÁS RECETAS EN NUESTRA WEB >> www.pollolin.com