

Receta de Cruasán Relleno De Pollo Y Lechuga

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que seguro que a más de uno le va a encantar, se trata de un rico cruasán relleno de pollo y lechuga, muy bueno incluso para los niños.

Ingredientes

- Cruasanes grandes (cantidad a vuestra elección)
- Filetes de pechuga de pollo (uno por cada cruasán)
- Mayonesa casera
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Cebolla roja u otra que os guste
- Lechuga
- Tomate natural

Modo de Preparación

1. Cocer la pechuga de pollo durante unos 10 o 15 minutos, escurrirla y cuando esté medio fría deshilarla
2. En un bol, mezclar la pechuga deshilachada con la mayonesa y el perejil, echar un poco de sal y pimienta
3. Cortar en rodajas la cebolla y el tomate
4. Abrir cada cruasán y meterlos en el horno caliente unos minutos
5. Sacarlos y rellenarlos con la mezcla de pollo que teníamos preparada. Colocamos la ensalada y las rodajas de cebolla y tomate
6. También se pueden rellenar primero y luego hacerlos a la plancha. De cualquier forma están deliciosos