MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Sándwich de pesto y pollo

1 ración

Ingredientes

- Pan de molde
- Pesto
- Pollo desmigado
- Zanahoria
- Canónigos
- Tomate
- Sal
- Mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Desmigar la carne del cocido que se haya usado; en este caso solo se usó pollo, así que se quitan la piel y los huesos, y junto con la zanahoria se añade a la trituradora hasta que esté desmigado
2. Fundir mantequilla en la sartén y colocar las rebanadas de pan para dorarlas por ambas caras
3. Poner el pan en el plato, esparcir pesto en una de las capas y por encima poner la carne con la zanahoria
4. En la otra rebanada de pan colocar canónigos y una rodaja de tomate, aliñados con sal y aceite de oliva virgen extra
5. Cerrar el sándwich, cortarlo y disfrutarlo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy