Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pan brioche de pollo desmechado

45min 2 raciones 708 kcal

Ingredientes

- Salsa satay de cacahuetes
- 2 pechugas de pollo enteras
- 1 cda de sal
- 2 cdas de salsa de soja
- Unas gotitas de tabasco
- Pan brioche
- 1 cda de mantequilla o aceite de oliva
- 1 guindilla (piparra) o jalapeño (opcional)

CEBOLLA ENCURTIDA

- 1 cebolla morada
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de vinagre blanco
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de azúcar

Elaboración

CEBOLLA ENCURTIDA

1. Corta la cebolla morada en juliana y reserva.
2. En una olla pon un vaso de agua, el vinagre, la sal y el azúcar. Remueve un par de minutos hasta que se disuelva todo y añádelo a un bote hermético.
3. Añade la cebolla morada y guarda en la nevera cuando se enfríe. Puede durar hasta un mes.

POLLO DESMECHADO

4. Hierve el pollo con un poco de sal durante 45 minutos a fuego medio.
5. Desmenuza el pollo con la ayuda de dos tenedores.
6. Pon la salsa de cacahuetes en una olla con un poco de salsa de soja y tabasco.
7. Añade el pollo, mezcla y remueve en la olla un par de minutos.

PAN Y MONTAJE

8. Trocea el pan brioche y márcalo en una sartén con mantequilla por todos lados.
9. Rellena el pan con el pollo, la cebolla y una piparra troceada.

RECOMENDACIONES

La cebolla encurtida puede durar en la nevera hasta 1 mes. El relleno también es ideal para ensaladas.

POR RACIÓN	56 g Proteínas	24 g Grasas	59 g Hidratos	3,9 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta