

## ENTRADAS

# SANDWICHES DE POLLO



### Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1 cebollín con lo verde incluido
- 1 atado de cibulette
- 4 lonchas de tocino crocante
- 1/2 taza de castañas de cajú (puede ser almendras o el fruto seco que quieras)

### Preparación

- Cocer y desmenuzar 2 pechugas de pollo (agregar 1 o 2 cucharadas del caldo de la cocción para que esté más húmedo), agregar 3 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de mostaza miel + 1 cebollín con lo verde incluido picado muy fino + 1 atado de cibulette + 4 lonchas de tocino crocante y picado + 1/2 taza de castañas de cajú (puede ser almendras o el fruto seco que quieras) a la miel picados.
- Debe quedar muy húmedo, si es necesario agregar más mayonesa o yogurt.
- Poner en una bolsa hermética y reservar en el refrigerador. ¡¡Rellenar los pancitos generosamente y disfrutar!!

