



BOCADILLO DE POLLO

65720 ó 65724: Deliciosas lonchas de pechuga de pollo asadas y cortadas. Acompañado de queso emmentaler (Ref. 39229)



El pan **rústico** se debe cortar con un cuchillo de sierra por el lateral realizando un corte hasta destaparlo.



1. Asar el pollo en la plancha. 50 - 70 gr.



2. Agregar la ensalada (lechuga 10 g y rodajas de tomate)



3. Colocar 2 lonchas de queso emmentaler (Ref. 39229).



4. Agregar las lonchas de pollo, repartirlas uniformemente.



5. Aplicar la salsa remoulade (Ref. 50320) de 10-15 g.



6. Agregar cebolla frita (Ref. 85104) al gusto y servir.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 10 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Grill



Elaboración: 3 min
Marcado: 30-40 seg

Recomendaciones:

Repartir uniformemente los ingredientes en el bocadillo.



En el grill, marcar el bocadillo de 30-40 seg.

Single



Menú



Complementos

