



CRÊPE DE POLLO ASADO

65720 Lonchas de pechuga de pollo asadas y cortadas en lonchas de 4 mm.



32005: Crêpes de mantequilla, hechas tradicionalmente, sin colorantes ni conservantes.



1. Asar el pollo en la plancha



2. Antes de abrir realizar movimientos de torsión, para separar las crêpes.



3. Agregar el pollo en un cuarto de la crêpe, añadir unas gotas de aceite.



4. Agregar 2 lonchas de queso emmentaler, remoulade, cebolla frita y salsa al gusto.



5. Doblar la crêpe, añadir un chorrillo de aceite en la superficie e introducir 10 seg en el microondas para calentar la crêpe.



6. Acompañar de lechuga y tomate y agregar salsas al gusto.

Supervivencias

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



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

Microondas



Darle un breve toque

Recomendaciones:

Se puede regar la crêpe con un chorrillo de aceite o mantequilla para evitar su desecamiento.

Añadir bacon, pastrami o queso.

Single



Menú



Complementos

