

Croissants rellenos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

310 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/croissants-rellenos>

Preparación

Corte a la mitad los croissants y tostar apenas. Mezcle todos los ingredientes (menos la rúcula) hasta formar una preparación uniforme. Ponga rúcula en la base del croissant, desparrame rellene y tape con la otra mitad.

Ingredientes

- ✓ 2 Pechugas de pollo cocidas y desmenuzadas
- ✓ 1/4 taza/s Mayonesa
- ✓ 2 cucharada/s Mayonesa
- ✓ 1/4 taza/s Anacardos
- ✓ 1/4 taza/s Cerezas secas
- ✓ 1-1/2 cucharadita/s Estragón seco
- ✓ 1 cucharada/s Miel
- ✓ 1/4 cucharadita/s Mostaza Dijon
- ✓ 1/4 cucharadita/s Cáscara de limón rallada
- ✓ 1/4 cucharadita/s Jugo de limón
- ✓ 1/4 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 cantidad mínima Pimienta
- ✓ 4 unidad/es Croissants grandes (o 8 pequeños)
- ✓ 2 taza/s Rúcula

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Aves y conejos, Exótica, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Una

cocinera experta, Appetizer-Entrada

