

Rollitos de pan, pollo y hierbas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 5

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rollitos-de-pan-pollo-y-hierbas>

Preparación

Grillar la carne hasta que quede cocida cuidando que no se seque, y salpimentar. Una vez tibia cortarla en cubos pequeños y en un mixer molerla junto con la mayonesa, la crema y las hierbas picadas. Rectificar la sazón y llenar con la mezcla una manga. Reservar en frío. Para el armado final, ahuecar los panes de un solo lado; retirar la miga central; y rellenarlos generosamente con la mezcla de pollo. Fuente: revistamaru.com

Ingredientes

- ✓ 6 Panes francés
- ✓ 400 grs. Pollo
- ✓ 2 cucharada/s Mayonesa
- ✓ 2 cucharada/s Crema de leche
- ✓ 1 poco Albahaca
- ✓ 1 poco Menta
- ✓ 1 poco de hojas de Cilantro

Categorías

Un día normal

