



MINI CLUB DE POLLO Y MANZANA.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 15 Min

Porciones:
2 Porciones



¿Qué necesitas?

- 1/2 Pieza de pechuga de pollo Bachoco®
- 2 Cucharadas de sazónador universal Don Sazón®
- 4 Rebanadas de pan de caja
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Pieza de manzana verde
- 1 Pieza de apio cortado en cubos pequeños
- 1/2 Taza de cebolla morada picada
- 1/2 Taza de piña en almibar en trozos
- 3 Cucharadas de mayonesa con jugo de limón
- 5 Hojas de menta cortadas en tiras



1. Corta las rebanadas de pan a la mitad y márcalas en una parrilla caliente o tuéstalas por ambos lados.
2. Corta la pechuga en pequeños cubos. Espolvorea el pollo con el sazónador universal y fríe en el aceite caliente hasta cocer.
3. En un recipiente hondo mezcla el pollo, la manzana, el apio, la cebolla, la piña, la mayonesa y las hojas de menta.
4. Sirve todo sobre el pan tostado.



¡A comer!



Bachoco