



presenta

Rolls de Pollo crocante

Ingredientes

- 5 Bay Biscuit
- 2 pechugas de pollo
- 150 g de queso crema
- 1 zanahoria
- 1 pepino
- 1 planta de lechuga mantecosa
- Semillas de sésamo
- Salsa de soja
- Sal
- Limón
- Miel



Preparación

Pelar y cortar la zanahoria y el pepino en bastones finitos.

Cortar las pechugas en bastones de 3 cm y dorar en una sartén con un poquito de aceite, limón, sal y pimienta negra.

Cortar los biscuits a lo largo por la mitad.

Para el armado de los rolls, colocar en el centro de cada hoja de lechuga un bastón de biscuit y colocarle por encima el queso crema, la zanahoria, el pepino y el pollo. Formar un roll con la lechuga y sostenerlo con un palillo. Decorar con semillasde sésamo y salsa de soja, reducida con limón y miel.