Croissant de Pollo a la Plancha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Croissant: 2 Unidades
Mayonesa: 1 Taza
Limon: 1 unidad
Piña: 2 rebanadas
Sal: c/n
Cebollin: 1 Manojo
Dientes de ajo: 2 Unidades
Lechugas mixtas: c/n
Pechuga de pollo aplanada: 1 Kilo
Pimiento rojo: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En un bowl marinae por dos horas las pechugas de **pollo** con aceite de oliva, *ajo*, *limón* y sal
- Poner en una sartén a calentar a fuego máximo y ya caliente sellar la pechuga por los dos lados y reservar.
- En la mismo sartén poner a asar las piñas cortadas en cuartos hasta que caramelicen y retirar
- Para el aderezo picar el *cebollín* y poner en un bowl.
- Agregar *mayonesa*, sal y mezclar bien.
- Cortar el croissant por la mitad y poner a *dorar* en una **plancha**.
- Retirar y untar el aderezo de *cebollín*, una capa de *lechuga* y agregar el *pollo* y las piñas caramelizadas.
- Cortar unas rodajas *pimiento* morón y tapar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croissant-de-pollo-a-la-planca