

# Panino Capresse

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 100 miliitros

**Chapata blanca:** 2 Unidades

**Pechuga de pollo sin hueso:** 1 unidad

**Queso Crema:** 1 unidad

**Albahaca baby:** 50 Gramos

**Jitomate uva:** 100 Gramos

**Queso mozzarella fresco:** 500 Gramos

**Vinagre Balsámico:** 50 miliitros

## Preparación de la Receta

- Salpimentar el *pollo*.
- Rebanar queso y *jitomate*.
- Estirar el *pollo* y poner encima queso, *jitomate* y *albahaca* y formar unos rollos.
- En un sartén añadir aceite de oliva y asar los rollos, mantener tapado durante la cocción.
- Dejarlos a punto, reposar y reservar.

## Aderezo

- Mezclar *vinagre* balsámico, *crema*, queso *crema* y aceite de oliva.

## Emplatado

- Calentar el pan y abrirlo.
- Untar aderezo en tapa y base del pan.
- Sacar rebanadas gruesas del rollo de *pollo* y montar.
- Añadir aderezo encima del *pollo*.
- Rociar con aceite de oliva.

## Ensalada

- Hacer una ensalada con *jitomate* uva partido por mitad, añadir *albahaca*, queso en cuadros, aceite de oliva y salpimentar

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panino-capresse>