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