Sandwich de pollo ahumado al chipotle



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechuga de pollo deshuesada: 1 Unidades
Queso en fetas: 100 g
Palta: 1 Unidad
Mostaza: 1 cda.
Tomate: 2 Unidad
Lechugas mixtas: 1/2 Tazas
Mayonesa: 2 cdas.

Ahumado

Caja de cartón de huevo: 2 Unidad
Alcohol: Cantidad necesaria
Aserrín: Cantidad necesaria

Focaccia

Agua tibia: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: 1 cdas.
Levadura seca: 5 g
Harina de trigo: 250 grs.
Romero: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.

Marinada

Cebolla: 1/2 Unidad
Pure de tomate: 1/2 Taza
Orégano: 1 cda.
Tomate: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Chile chipotle en polvo: 1 cda.
Vinagre de manzana: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Marinada

- Pele los ajos.
- Pele la *cebolla* y corte en trozos.
- Corte el *tomate* en cuartos y retire las semillas.
- En una licuadora coloque el puré de *tomate*, la miel, el *chile* **chipotle** molido, *vinagre*, *ajo*, *cebolla*, *orégano*, *tomate*, el *jugo* de *limón* y aceite de oliva
- Licúe hasta emulsionar.
- Coloque la mezcla sobre las pechugas de **pollo**, condimente con sal y pimienta.
- Deje *marinar* por unas horas.
- Coloque las pechugas de *pollo* sobre una placa para horno con rejilla.

Ahumado

- En una olla coloque la caja de cartón de los huevos en trozos, el alcohol y encienda con fuego, agregue el aserrín y tape la olla.
- Lleve las pechugas marinadas al horno precalentado a 180° y coloque la olla destapada con el ahumado por debajo.
- Cuando esté cocida, retire y corte en porciones.

Focaccia

- Sobre la mesada coloque la *harina*, agregue la *levadura* seca, la sal y el azúcar, haga un hueco en el centro y agregue el agua tibia de a poco.
- Amase hasta logra una textura suave, debe despegarse sola de las manos.
- Cubra con un lienzo húmedo y deje levar en un lugar templado por 30 minutos, hasta que doble su tamaño.
- En una placa para horno previamente aceitada estire la masa, presione con los dedos, agregue el *romero* y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno a 200°, luego baje el horno a 180° y cocine por 30 minutos aproximadamente.

Armado

- Corte la *focaccia* en porciones y abra a la mitad.
- Corte los tomates en rodajas.
- Pele y corte la *palta* en láminas.
- Unte la *focaccia* con *mayonesa*, *mostaza* y rellene con la mezcla de lechugas, el *pollo*, el *tomate*, la *palta* y el queso.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con lechugas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-pollo-ahumado-al-chipotle