

Sándwich De Pollo Especiado

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Canela En Polvo: 1

Clavo De Olor: 1 Cucharadita

Cúrcuma: 1 Cucharadita

Menta: c/n

Pan arabe: 3

Pimienta: c/n

Repollo morado: 50 g

Zanahoria: 1

Azucar: c/n

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Comino: 1 Cucharadita

Jugo de Limón: 1/2

Nuez Moscada: 1 Pizca

Perejil: c/n

Repollo verde: 50 g

Sal: c/n

Aderezo

Aceite De Oliva: c/n

Ajo en polvo: c/n

Yogurt Natural: 3 Cucharadita

Crema De Maní: 1 Cucharada.

Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** en tiras y en una bolsa *marinar* con canela, clavo de olor, nuez moscada, *curcuma*,
- *comino*, sal, pimienta, aceite de oliva y mezclar bien.
- Dejar en heladera por 1 hora.
- Rallar *zanahoria*, *repollo* blanco, *repollo* morado y *saltear* en *plancha* con aceite de oliva, sal, pimienta y azúcar por 2 minutos (solo para calentar)
- *Saltear* los trozos de *pollo* en *plancha* caliente con aceite hasta *dorar* por sus lados y *cocido*.
- Cortar los panes por la mitad y llenar el bolsillo con el *pollo* salteado y los vegetales.
- Terminar con hojas de *menta* y de *perejil*
- Servir con el aderezo aparte
- Aderezo

- En un bowl mezclar yogurt, *crema de mani*, *ajo* en polvo y aceite de oliva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-pollo-especiado>