

Sándwich de pollo estilo japonés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mayonesa: 1 cda.

Albahaca: Cantidad deseada

Salsa de soja: 1 cdita.

Zapallo: 100 g

Semillas de sésamo negro: 1 cdita.

Palta: 1/2 Unidad

Wasabi: 1 cdita.

Vinagre de manzana: 1 cdita.

Bagel: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pepino: 1/2 Unidad

Pechuga de pollo hervida: 1 Unidad

Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos láminas de $\frac{1}{2}$ cm de *zapallo* con cáscara y cocinamos en una sartén con tapa con aceite de oliva y hojas de *tomillo* fresco hasta *dorar*.
- Para el relleno, mezclamos 1 cucharada grande de *mayonesa*, 1 cucharada de té de *wasabi*, 1 de salsa de soja, 1 de *vinagre* de *manzana*, 1 de semillas de *sésamo* negro y agregamos 1 pechuga de **pollo** hervida y desmenuzada.
- Cortamos $\frac{1}{2}$ pepino en juliana fina, reservamos.
- Para el armado, abrimos un bagel y rellenamos con el *zapallo*, la mezcla de *pollo*, el pepino, láminas de $\frac{1}{2}$ *palta* y 5 hojas de *albahaca*.
- Servimos.

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