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 l&aacute

- Minas de ½ 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 t&eacute

- 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 ½ pepino en juliana fina, reservamos.

Para el armado

abrimos un bagel y rellenamos con el zapallo, la mezcla de pollo, el pepino, l&aacute

- Minas de ½ *palta* y 5 hojas de *albahaca*.
- Servimos.

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