

# Sándwich de pollo por Marcela Lovegrove



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pechugas de pollo:** 2 Unidades

**Salsa barbacoa:** 4 cdas

**Ciabatta:** 2 Unidades

**Tomate:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** c/n

## Dip

**Orégano:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Queso Provolone:** 50 grs

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Queso atuel:** 200 grs

**Queso Crema:** 150 cc

## Preparación de la Receta

- *Hervir* la pechuga de **pollo** en el caldo.
- Dejar enfriar y desmenuzar.
- En una sartén con aceite *saltear* la *cebolla* hasta transparentar.
- Añadir salsa barbacoa y mezclar.
- Apagar el fuego, añadir el *pollo* desmenuzado y mezclar ; reservar.
- Cortar las ciabattas a lo largo y tostar ; reservar.
- Cortar *tomate* en rodajas y reservar.
- En un bowl mezclar el queso *crema*, *cebolla* morada en pluma, los quesos rallados, el *orégano* y pimienta.

## Armado

- Untar generosamente ambas partes con la mezcla de queso *crema*, ubicar unas rodajas de *tomate* y la mezcla de *pollo* encima.
- Llevar a horno bien caliente por aprox. 5 minutos.
- Servir enseguida.

