RecetaKA

SANDWICH DE POLLO A LA MOSTAZA, QUESO DE CABRA, CIRUELAS Y MEMBRILLO (TAPA)



Ingredientes para 4 personas: 400 g pechuga de pollo / 10 g mostaza de Dijon / sal de ajo / 1 cdita de miel / 1 cdita salsa de soja / queso de cabra para untar / 20 ciruelas pasas / dulce de membrillo / 8 rebanadas de pan de hogaza / aceite de oliva virgen



Elaboración

1. En un bol mezclar la mostaza con el ajo en polvo, la miel y la salsa de soja.
2. Cortar las pechuga de pollo fileteadas en tiras y mezclar con la marinada. Dejar macerar durante 30’.
3. Calentar un poco de aceite de oliva virgen extra y marcar el pollo a fuego muy fuerte.
4. Voltear para que se cueza por ambas caras. Retirar y reservar.
5. Cortar las ciruelas por la mitad, sin llegar a dividir en dos trozos. Abrirlas.
6. Untar dos rebanadas de pan con el queso de cabra y colocar las ciruelas pasas encima.
7. Cubrir con pollo y, sobre este, colocar varias láminas de dulce de membrillo. Cerrar el sándwich.
8. Untar cada cara con aceite de oliva virgen extra y marcar en plancha hasta dorar por ambos lados.
9. Emplatar y servir caliente.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil