



Recetario en Línea de Eddy Warman

SANDWICH DE ANTIPASTO Y POLLO

compra pechuga de pollo asado para ahorrar en el tiempo de preparación. Ideal para una cena rápida entre semana o un almuerzo al aire libre, este pares caliente, sándwich de Melty bien con la fruta en rodajas o un racimo de uvas.

Rendimiento: 4 porciones (tamaño de la porción: 1 vial)

Ingredientes

- 1 (10 onzas) de pan de focaccia redonda, cortada por la mitad horizontalmente
- 2 cucharadas de pasta de aceitunas
- 2 tazas de pechuga desmenuzada asado, pollo sin hueso
- 1 / 2 taza picado drenado corazones de alcachofa marinados
- 1 / 2 taza de drenaje lleno de aceite de secado al sol mitades de tomate
- 1 / 2 taza picado embotellada pimientos morrones rojos asados
- 2 oz prosciutto en rodajas finas
- 1 / 2 taza (2 onzas) de queso fontina rallado

Preparación

Extienda la parte inferior de la mitad de focaccia con pasta de aceitunas. Coloque el pollo en la parte superior de la pasta. Organizar las alcachofas, tomates, pimientos y jamón sobre el pollo. Espolvorear con el queso. Cubrir con la mitad superior de la focaccia, presione suavemente.

Caliente una sartén grande antiadherente a fuego medio. Añadir sándwich a la sartén. Coloque una fundición de hierro o sartén en la parte superior del sándwich, presionar suavemente para aplanar. Cocine por 2 minutos por cada lado o hasta que el pan esté ligeramente tostado (dejar en una sartén de hierro fundido en sándwich durante la cocción). Cortar en cuatro trozos.