

RECETA



BCT SÁNDWICH CON TRIÁNGULOS DE HASH BROW

INGREDIENTES (10 PERSONAS)

- 20 triángulos de hash brown Aviko
- 20 muslos de pollo
- 3 cdas. Bruschetta de hierbas mezcladas
- 3 cdas. de pesto verde
- 3 cdas. de queso parmesano rallado
- 3 cdas. de piñones
- 20 rodajas delgadas de tocino
- 5 tomates, en rodajas
- Berro de jardín

PREPARACIÓN

Precalente el horno a 180 °C. Coloque la Bruschetta de hierbas mezcladas en un tazón grande con 3 cucharadas de agua y deje escurrir. Agregue los muslos de pollo y el pesto verde y luego coloque los muslos en una bandeja para hornear. Rocíe los muslos de pollo con parte del queso parmesano y piñones.

Hornee el pollo durante aproximadamente 20 minutos. Prepare los triángulos de hash brown de acuerdo con las instrucciones y fría las rodajas de tocino en una sartén en calor bajo. Coloque los triángulos de hash brown en un plato y decore la mitad de estos con pollo, tocino y las rodajas de tomate. Cúbralo con los triángulos de hash brown y adórnalo con berro de jardín y el resto del queso parmesano rallado.