



SÁNDWICH DE POLLO Y CREMA AL CURRY

Ingredientes

1 paquete de Pan Artesano Blanco Bimbo
½ filete de pollo
Sal
pimienta
1 taza de queso crema
1 cucharada de curry
Perejil
Lechuga



Prepáralo con
Pan Artesano Blanco Bimbo

Preparación

Paso 1:

Asar el filete de pollo, salpimenta y corta en tiras, reserva.

Paso 2:

Mezcla el queso crema con el perejil y el curry.

Paso 3:

Lleva a tostar los panes por 3 minutos a 100 °C.

Paso 4:

Coloca sobre un pan tostado una hoja de lechuga, luego agrega el pollo y termina con una cucharada de la crema de curry, decora con perejil, comparte y disfruta.