Mini hojaldras de pollo y duraznos

Categoría: Entrada

La mejor manera de empezar el día

Preparación **30 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 3 pzas de Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña®
- 150 g de Pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1/2 taza de Apio picado
- 1/2 taza de Nuez picada
- 6 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdtas de Mostaza Clásica La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 8 pzas de Mini hojaldras
- 8 hojas de Lechuga en mitades

Preparación

1. Picar el durazno en trozos muy pequeños.

2. En un tazón mezclar el pollo, el durazno, el apio, la nuez, la mayonesa, la mostaza y sazonar con sal y pimienta al gusto.

3. Partir por la mitad las hojaldras, colocar una hoja de lechuga y por encima la mezcla de pollo. Tapar las hojaldras y servir.