



Sandwich cremoso de pollo con salsa de guacamole

Categoría: Comida, Guacamole y Esquites, Salsas

...



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 tazas de pechuga de pollo cocida deshebrada
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Paprika al gusto
- 4 cdas de cebolla morada picada
- 2 pzas de jugo de limón
- 2 cdas de Yogurt Griego
- 1/2 botella de Salsa de Guacamole La Costeña®
- 8 pzas de Pan para sandwich
- 1 tza de espinaca
- 2 tzas de lechuga
- 4 pzas de tomate cherry



Preparación

1. Sazonar el pollo deshebrado con sal, pimienta y paprika al gusto.
2. Agregar cebolla morada picada, el jugo de limón y una cucharada de yogurt griego.
3. Añadir la Salsa de Guacamole La Costeña® y mezclar.
4. Tostar el pan, rellenar con la mezcla de pollo con guacamole, espinaca, lechuga y pinchar con un palillo con tomate cherry en la tapa.