

A top-down view of a chicken sandwich on a light-colored wooden cutting board. The sandwich is made with a long, crusty baguette, filled with sliced grilled chicken, fresh green lettuce, a slice of red tomato, and a slice of red onion. A small sprig of fresh green herb is placed on top of the sandwich. To the right of the sandwich, a butter knife with a wooden handle and a silver blade lies on the board. In the top left corner, a small white ceramic bowl is partially visible. The background is a light-colored tiled surface. The text 'Sandwich de pollo' is overlaid at the bottom in a stylized, bubbly font.

Sandwich de pollo

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo fileteada
 - 1 cucharadita de aceite Aureola®
 - Sal, pimienta y paprika al gusto
 - 2 rebanadas de pan (el que prefieras)
 - 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharada de mayonesa
 - 1 cucharada de mostaza
 - 1 hoja de lechuga (lavada y bien seca)
 - 2-3 rodajas de tomate
 - 2-3 rodajas de cebolla morada
 - 1 rebanada de queso (amarillo, mozzarella o el que te guste)

Paso a paso

Condimenta y cocina el pollo:

Coloca la pechuga en un tazón y sazona con sal, pimienta y paprika.

Calienta un sartén con 1 cucharada de aceite Aureola®.

Cocina el pollo por 3-4 minutos por lado hasta que esté dorado y cocido. Reserva.

Dora el pan:

Unta un poco de mantequilla en cada lado del pan y llévalo al sartén hasta que quede dorado.

Arma el sandwich:

Unta mayonesa en una rebanada de pan y mostaza en la otra.

Coloca la hoja de lechuga, queso, luego el pollo caliente para que funda un poco.

Añade las rodajas de tomate y cebolla morada. Cierra con la otra rebanada de pan.

Tip práctico



Puedes cortarlo en diagonal, deja que enfríe y empácalo en la lonchera





Contiene
Vitamina E



Sin grasas trans
ni colesterol



**Omega
3&6**



Aceite 100%
Vegetal

Prepara su
lonchera
CON SABOR

Aceite Vegetal
Aureola
El ángel que cuida tu salud



Aceite Aureola