

# Croissants rellenos de Pollo y Ensalada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lucía Molina **Recetizador:** Elena Palacios



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 Filetes de pechuga
- Mahonesa
- Perejil Picado
- Lechugas (variadas)
- 2 Tomate
- Sal y Pimienta
- 2 Croissants

## Preparación:

### Paso 1

Cocemos la pechuga de pollo durante 10 -15 minutos, también la podemos hacer a la plancha. Después la cortamos en trocitos pequeños.

### Paso 2

En un bol cortamos los brotes de lechuga con las tijeras y añadimos el tomate cortado. Sumamos a la mezcla la pechuga y la mahonesa con el perejil picado.

### **Paso 3**

*Metemos lo croissants al horno durante unos minutos, después los abrimos y los rellenamos con la mezcla.*