Croissants rellenos de Pollo y Ensalada

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lucía Molina **Recetizador:** Rita



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.