

## SANDWICH DE POLLO MOSTAZA MIEL, MOZZARELLA Y SALSA RANCHERA

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen entre 8 a 10 pedazos



### Ingredientes:

#### *Para hacer el vinagreta:*

- $\frac{1}{3}$  taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de miel
- 3 cucharadas de mostaza Dijon
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- $\frac{1}{2}$  taza de albahaca fresca, picada
- 1 chalote, picado
- 2 dientes de ajo, triturado
- Sal, pimienta negra y hojuelas de chile al gusto

#### *Para hacer el sandwich:*

- 1 libra de tenders de pechugas de pollo
- 1 hogaza de pan ciabatta cortado por la mitad a lo largo\*
- $\frac{1}{4}$  taza de tomates secados al sol en aceite, escurridos y cortados en rebanadas
- 3 cucharadas de pepperoncini\* picado
- 1 taza de rúcula (otros nombres arugula, salad rocket, roquette)
- $\frac{1}{2}$  taza de queso parmesano rallado grande
- $\frac{1}{2}$  taza de mozzarella, cortado en rebanadas

#### **Salsa ranchera de yogurt:**

- $\frac{3}{4}$  taza de yogurt griego natural
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadita de mostaza dijon
- $\frac{1}{4}$  taza de cebollín (chives) fresco, picado\*
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de ajo en polvo
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de cebolla en polvo
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, o más según gusto

### Instrucciones:

1. Para hacer la vinagreta: combina todos los ingredientes en un frasco de vidrio y batir hasta que queden bien mezclados, prueba y ajusta la sal, pimienta o miel.

2. En un recipiente grande, mezcla el pollo con la mitad de la vinagreta, deja reposar al menos 10 minutos. Guarda la otra mitad de la vinagreta.

3. Encender tu parrilla o en la estufa en una sartén a fuego medio-alto, asar el pollo hasta que esté bien dorado y cocido, volteándolo a la mitad de la cocción, aproximadamente de 10 a 12 minutos.

3. En un recipiente mediano, agrega los ingredientes de la salsa y mezclar bien, probar y sazonar con sal y pimienta. Si quieres la salsa más rala, puedes agregarle un par de cucharadas de agua.

### **Para armar los sándwiches:**

1. Untar o rociar cada mitad del pan con aceite de oliva, asar el pan a la parrilla, con el lado cortado hacia abajo, de 3 a 5 minutos o hasta que aparezcan ligeras marcas de la parrilla. O hacerlo en la sartén donde hiciste el pollo si trabajaste en la estufa.
2. Trabajando con la parte inferior del pan, unta un poco de la salsa ranchera, luego coloca el queso mozzarella, los tomates secos y el pepperoncini.
3. Agrega el pollo, luego rocía la vinagreta restante sobre el pollo, agrega la rúcula y el queso parmesano, agrega la salsa ranchera y coloca la mitad superior de la ciabatta, y presiona suavemente hacia abajo. Cortar en 4-6 pedazos, disfrútalo con la salsa ranchera y/o la vinagreta restante. ¡Buen provecho!

### **Notas:**

\*La ciabatta que yo encuentro aquí en Holanda, no es muy grande y es delgada, así que me salen dos hogazas de ciabattas.

\*Pepperoncini es el tipo de chile picante que se utiliza en Italia, este lo puedes conseguir en el supermercado o tiendas especializadas en productos italianos o si no logras conseguir, utiliza Jalapeño sin semillas y picado.

\*Para hacer la salsa ranchera con yogurt, utilice cebollino (chives) picado, pero si no tienes o no encuentras en el supermercado, puedes sustituirlo por 4 cucharaditas de cebollino seco o más según el gusto.

\*La cantidad de pedazos de sandwich, dependerá del tamaño del pan y del tamaño en que los cortes.

