

SANDWICH DE POLLO CHIPOTLE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 6 sandwiches



Ingredientes:

- 6 panes de ciabatta (o 2 largos cortados en pedazos)
- 2 pechugas de pollo, cortadas a lo ancho (salen 4)
- 6 a 8 rebanadas de queso mozzarella fresco
- 1 taza de queso provolone, rallado
- Tomates en rodajas
- Hojas de albahaca fresca
- ¼ taza de mayonesa
- ¼ taza yogurt griego natural
- 1 lata pequeña de chiles chipotles en salsa adobo, 2 a 3 chiles cortado en cubitos

Instrucciones:

1. Sazona las pechugas de pollo con sal, paprika y pimienta, al gusto, calienta aceite de oliva en una sartén mediana a fuego medio alto, agrega el pollo y cocina, volteando una vez, hasta que esté bien cocido, aproximadamente 3 a 4 minutos por lado. Deja reposar 5 minutos antes de cortar en tiras.
2. En un recipiente pequeño agrega los chiles picados en adobo, la mayonesa y el yogurt griego, mezclar hasta que se combinen bien, probar y agregar más chile de acuerdo a tu gusto.
3. Untar los dos lados de los panes, colocar el pollo, el tomate, la albahaca, la cebolla roja, la mozzarella, el queso provolone y la tapa del pan.
4. En una sartén grande, agrega un poco de aceite de oliva en spray y dejarla calentar a temperatura media alta, coloca los sándwiches 2 a la vez, apretar los panes con una espátula hasta que el pan comience a broncearse, luego voltearlo y apretalo con la espátula nuevamente.
5. Tapa la sartén y cocina a fuego lento durante unos minutos. Voltea cuidadosamente los sándwiches y cocina, tapados, por uno o dos minutos más para que el queso se derrita. Retíralos de la sartén y hacer lo mismo con el resto de los sandwiches, cuando estén todos listos ¡Cortarlos a la mitad y a disfrutar!

Notas:

*Si quieres una salsa más picante, puedes agregarle más chile, todo depende de tu gusto.

*El pan ciabatta es perfecto para este sándwich, ya que es crujiente pero al darle un bocado es suave y no te destruirá el paladar como otros panes. Sin embargo, si no tienes acceso a este pan, utiliza un pan artesanal de la sección de panes del supermercado.

*Puedes sustituir las pechugas por pollo rostizado desmenuzado.