

SANDWICH DE POLLO, ATÚN Y HUEVO

- 6 rebanadas de pan de molde
- 2 filetes de pollo
- 1 tomate
- 2 sobre de mayonesa
- 2 yogures griego
- 2 huevo cocido
- 2 latita de atún
- Sal, pimienta, aceite y limón

Adobar el pollo con sal y ajo.

Cocer el huevo durante 10 minutos. Pelar y trocear.

Poner en un bol, los huevos troceados, el atún desmenuzado, la mayonesa, los yogures y salpimentar. Añadir un chorro de limón, y mezclar bien. Reservar la salsa.

Pelar y cortar el tomate en rodajas finas.

Poner las rebanadas de pan en la plancha, 3 minutos por cada lado a 165°.

Cuando les falte un minuto añadimos el pollo.

Montaje: Rebanada de pan tostado, rodajas de tomate, pizca de sal, mitad de la salsa, rebanada, filete la otra mitad de la salsa, rebanada y pinchar con una brocheta para que no se desmonte al cortarlo.