

Bocata de pollo marinado con Queso Manchego Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- Pechuga de pollo
- Aceite de oliva
- Salsa de soja
- Zumo de un limón
- Sal y pimienta negra
- Comino
- Hogaza de pan
- Champiñones y Setas
- Ajos tiernos
- Espárragos
- Queso Manchego semicurado Las Terceras

PREPARACIÓN:

Cortar la pechuga de pollo a dados. La colocamos en un bol junto con aceite de oliva, la salsa de soja, el zumo de un limón, sal, pimienta negra y comino. Mezclamos y dejamos reposar al menos hora.

En una sartén con un poco de aceite, freír los champiñones, las setas, ajos tiernos y los espárragos, a continuación, retirar la verdura de la sartén y freír el pollo marinado.

Montar el bocadillo con las verduras, el pollo y el queso manchego semicurado Las Terceras.