

RECEITA



SANDUÍCHE BCT COM TRIÂNGULOS DE HASH BROWN

INGREDIENTES (10 PESSOAS)

- 20 triângulos de Hash Brown da Aviko
- 20 coxas de frango
- 3 colheres de sopa de bruschetta com mix de ervas
- 3 colheres de sopa de pesto verde
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 3 colheres de sopa de pinhões
- 20 fatias finas de bacon
- 5 tomates, fatiados
- agrião picante

PREPARAÇÃO

Preaqueça o forno a 180 °C. Coloque a bruschetta com mix de ervas em uma tigela grande com 3 colheres de sopa de água e deixe penetrar. Adicione as coxas de frango e o pesto verde e, em seguida, coloque-as em um forma de assar. Polvilhe as coxas de frango com parte do queijo parmesão e dos pinhões.

Asse o frango no forno por 20 minutos. Prepare os triângulos de hash brown conforme as instruções e frite as fatias de bacon em uma panela em fogo baixo. Coloque os triângulos de hash brown em um prato e decore metade dele com o frango, bacon e fatias de tomate. Cubra com os restantes triângulos de hash brown e enfeite com agrião picante e o restante queijo parmesão ralado.