

# Sandvitx de Pollastre Català



## Ingrédients:

- 1 petit Pain ou 1/4 de Baguette aux céréales.
- Quelques feuilles de Salade Sucrine.
- 10 tranches fines de Chorizo de Jabugo.
- 4 tranches de filet de Poulet rôti.
- 4 pétales de Tomate séchée.
- 1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 pincée de piment en poudre.

## Préparation:

- Dans un plat mettre 1 bonne cuillère d'huile d'olive et une pincée de piment.
- Y faire mariner un petit peu les blancs de poulet, bien les enduire.
- Cuire les blancs de poulet à la plancha bien chaude.
- Laisser les blancs de poulet refroidir
- Fendre le pain en deux dans le sens de la longueur.
- Placer la salade, puis les tranches de chorizo.
- Placer au dessus les blancs de poulet égouttés, puis les pétales de tomate séchée