Pain plat avec Parrillada piri piri et viande de cuisse de poulet

Produits Bresc utilisés

Bresc Parrillada Piri Piri
450g

Ingrédients

10

- 10 pains plats
- 1000 g de viande de cuisse de poulet (coupée)
- 375 g de haricots verts
- 200 g de chutney à la mangue
- 150 g d'Alioli clásico Bresc
- 75 g de Parrillada piri piri Bresc
- huile d'olive

Méthode de préparation

Nettoyer les haricots verts, les blanchir et les rincer à l'eau froide. Faire frire la viande de cuisse de poulet et mélanger avec la Parrillada piri piri. Ajouter les haricots frais et les faire frire. Tartiner le pain plat d'Alioli sur les côtés coupés. Couvrir le fond du pain plat avec le mélange de poulet. Garnir de chutney à la mangue et recouvrir d'une tranche de pain plat.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000