



Crostini de pollo

Crostini de pollo, quinoa y aceitunas

Ingredientes

- Quinoa en grano Doria (100 g en crudo)
- Pechuga de pollo (280 g)
- Orégano seco (15 g)
- Queso doble crema (120 g)
- Aceituna (80 g)
- Ajo (2 dientes)
- Tomate chonto (3 Ud medianas)
- Aceite de oliva (Cantidad necesaria)
- Pan baguette (1 Ud)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. En una olla mediana con agua y una pizca de sal y pimienta, cocinar la Quinoa Doria en grano durante unos 25 a 30 minutos ó hasta que el agua se haya absorbido en su totalidad. Tapar, bajar el fuego a mínimo y dejarla unos 10 minutos más. Después, apaga
2. Aparte, en un recipiente pequeño, mezclar una parte del aceite de oliva con el orégano y los ajos picados en pequeños trozos. La otra mitad, mezclarla con las aceitunas picadas finamente. Reservar.
3. En un sartén , sellar el pollo cortado en cubos medianos , utilizando como materia grasa la mezcla de oliva con orégano y ajo. Corregir punto de sal y pimienta y reservar.
4. Para el armado de los crostinis, cortar los panes de forma transversal , disponer una pequeña tajada de queso doble crema, encima una rodaja de tomate chonto y por encima el pollo sellado. Terminar con un poco de la mezcla de oliva y aceitunas.
5. Llevar al horno a 180 grados centígrados durante unos 10 minutos.
6. Retiramos los montaditos y culminamos con un poco de Quinoa en grano Doria por encima. Decoramos con algún verde, presentamos y degustamos.