



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	217 Kcal
Proteínas:	12.0 g
Grasa Total:	14.0 g
Colesterol:	43.0 mg
H. de Carbono:	10.2 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	494 mg

TAPADITOS MIXTOS

Ingredientes

- 12 Pancitos chicos para cocktail partidos
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo
- ½ Cucharadita de orégano
- 1 Pechuga mediana de pollo cocida
- 6 Láminas delgadas de jamón
- 200 g de Queso mantecoso o gauda rallado en tiritas
- 6 Cucharadas de mayonesa
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Junta la mantequilla con el aceite de oliva, el diente de ajo machacado y el orégano. Lleva a microondas durante unos segundos hasta derretir y calentar sin que hierva. Retira sólo el ajo y pincela con esta preparación los panes de cocktail y llévalos a horno fuerte durante unos minutos hasta que absorba la mantequilla.

2.- Luego, rellena con la pechuga de pollo cocida y cortada en delgadas láminas, luego sigue con el jamón cortado de la misma forma. Finaliza con el queso en tiritas y cubre con un toque de mayonesa. Condimenta con un toque de pimienta a gusto y sirve de inmediato.