



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	85 Kcal
Proteínas:	5.0 g
Grasa Total:	3.6 g
Colesterol:	10.8 mg
H. de Carbono:	8.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	124 mg

PANCITOS MONSTRUOSOS

Ingredientes

- 20 Panes pequeños para cocktail
- 1 Taza de pollo cocido y desmenuzado
- 2 Torrejas de jamón de pavo
- 2 Cucharadas de mayonesa
- 2 Cucharadas de yoghurt batido natural NESTLÉ®
- 1 Cucharada de perejil picado
- 10 Aceitunas rellenas y cortadas en mitades
- 6 Tomates cherry cortados en láminas
- Pepinillos, alcaparras, ciboulette
- Palitos de brochetas pequeños

Preparación

1.- Haz un corte horizontal en las puntas de cada pan lo que luego será para colocar la boca de los monstruos. Haz otro corte en la parte de arriba de los panes y sácales un poco de migas para rellenarlos y usar como lomos.

2.- Aparte, en un bowl junta el pollo con el jamón cortado en cuadritos. Agrega la mayonesa y el yoghurt batido natural NESTLÉ®. Condimenta con un poco de sal y perejil cortado finamente. Rellena los lomos de los panes con la ayuda de una cuchara quedando parejo y uniforme tal como la fotografía.

3.- Luego para caracterizar los monstruos, usa las rodajas de tomates como lenguas, las aceitunas como ojos y las alcaparras como nariz. Puedes ocupar otras verduras y técnicas para animar tus monstruos como tú quieras