



The world's finest.



TORTA DE POLLO Y AGUACATE

Para celebrar en cualquier ocasión: día festivo – encuentros deportivos – cumpleaños – celebración por el triunfo del equipo de soccer – almuerzo, usted puede estar seguro de que este apetitoso sandwich logrará satisfacer su necesidad por salir de lo común y corriente con este colorido y delicioso cambio. Esta receta rinde para dos tortas. Para preparar más, sólomente multiplique los ingredientes.

- 1 aguacate mexicano maduro, deshuesado y cortado por la mitad
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 hogazas de pan, portugués o tipo kaiser (6 pulgadas, cada uno), cortados a lo largo por la mitad
- 8 onzas de pechuga de pollo, cocidas y en rebanadas
- 2/3 tazas de frijoles negros refritos
- 1 taza de lechuga romana, finamente rebanada
- 1 jitomate rebanado
- 1/4 de taza de chiles jalapeños en escabeche, rebanados

En un tazón pequeño colocar la pulpa del aguacate, machacar con un tenedor y agregar la sal y untarlo en la parte de arriba de cada pieza de pan. En la parte inferior del pan poner el pollo seguido de frijoles, lechuga, jitomate y chiles jalapeños, dividiendo en forma equitativa. Cubrir con la parte superior del pan.

RINDE 2 sandwiches de 6 pulgadas

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com