

## PAIN PLAT AVEC PARRILLADA PIRI PIRI ET VIANDE DE CUISSE DE POULET



### INGRÉDIENTS

4 

- 4 pains plats
- 400 g de viande de cuisse de poulet (coupée)
- 150 g de haricots verts
- 80 g de chutney à la mangue
- 60 g d'Alioli clásico Bresc
- 30 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.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli 1000g



Aioli 325g



Parrillada Piri Piri 450g