



Tosta tropical de supremos de frango com miminhos Limiano

por Família Leitão

INGREDIENTES

2 Fatias Grandes de Pão Caseiro
½ Peito de Frango Assado
1 Cenoura para ralar
1 Folha de alface
200g de queijo Limiano em fatias
1 Rodela de ananás
1 Rodela de tomate
Milho qb
Maionese
Sal e Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Pode optar por comprar frango já assado, ou peitos de frango crus, cozinhando-os posteriormente. Se optar pelos peitos de frango, faça um refogado com azeite, alho, cebola e uma folha e louro, frite o peito de frango, deitando sal e pimenta a gosto e deixe arrefecer.

Em seguida, desfie o peito em tiras pequenas e reserve.

Junte maionese, cenoura ralada, milho, o frango, cubos pequenos de ananás e um toque sutil de pimenta, mexendo tudo muito bem até ficar consistente.

De seguida, faça uma cama de alface na fatia de pão, deite uma quantidade suficiente de pasta de frango, coloque a rodela de tomate e termine com chave de ouro: bastantes fatias de delicioso queijo Limiano.

Leve tudo à tostadeira (bem aquecida), durante cerca de 5 minutos.

