

Sndwich de Pan Pita con Vegetales y Hummus (Garbanzos)

Clasificación: ★★

Sirve: 50 Porciones

Este sándwich Mediterráneo está lleno de sabor y textura. Pan pita tostado ligeramente, bañado con un cremoso hummus y relleno con pepino y pimientos crujientes y con trozos de pollo jugoso. Este sándwich como plato principal es muy sustancioso y fácil de comer rápido.



50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva	1.27 lbs	3 1/8 tazas
Vinagre de vino rojo	12 oz	1-1/2 tazas
Sal		1 Cda
Pimienta negra, molida		1 cda
Pepinos, cortado en rodajas delgadas	1.5 lbs	
Pimientos verdes, sin semilla y cortado en rodajas delgadas	3 lb	
Lechuga Romana, lavada, seca y cortada en pedazos tamaño bocado	3 lb	
Pollo cocido, cortado en trozos tamaño bocado	3 lb	

Pan de Pita integral	
----------------------	--

	25 pitas
--	----------

Preparación

1. Combine el aceite, vinagre, sal y pimienta en un tazón grande y bátilo rápidamente hasta que la sal se disuelva.
2. Agregue el pepino, pimientos campana, lechuga y el pollo y revuélvalo hasta que los vegetales estén cubiertos y todos los esté combinado.
3. Tueste ligeramente el pan de pita por ambos lados. Córtele en mitad horizontalmente y abra ligeramente cada mitad para crear una bolsa.
4. Unte 2 cucharadas de humus en cada bolsa de pita, luego llene con alrededor de 1 taza de la mezcla de vegetales.
5. Repítalo con el resto de pitas y vegetales.

Notas