



Sanduíche Natural



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maionese	2 xícaras (chá)	400 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	3 colheres (chá)	15 g
Creme de leite	1 xícara (chá)	200 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Milho em conserva (escorrido)	meia xícara (chá)	100 g
Peito de frango (cozido e desfiado)	-	1 kg
Pão de forma	20 fatias	340 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a maionese, o Tempero SAZÓN® Profissional, o creme de leite, a cebola, a cenoura, o milho, o cheiro-verde e o peito de frango, e misture por 3 minutos, ou até ficar homogêneo

2. Distribua a mistura sobre 10 fatias de pão, feche o sanduíche com as demais fatias, corte ao meio na diagonal e sirva em seguida.