



## ARBOLITO DE RAPIDITAS

### Ingredientes

- 1 paquete de Rapiditas Clásicas Bimbo
- 1 taza de pollo desmenuzado
- 1 cebolla
- 3 pimentones de colores
- 1 ramita de perejil
- 1 cucharadita de tomillo
- 1/2 taza de salsa napolitana
- 1/2 taza de agua
- 2 cucharadas de harina
- 3 cucharadas de aceite oliva
- 1 taza de albahaca



Prepáralo con  
Rapiditas Clásicas Bimbo

### Preparación

Paso 1:

Corta la cebolla y los pimentones en julianas, cocínalos en un sartén por siete minutos y agrega el pollo, el tomillo y la salsa napolitana.

Paso 2:

Corta las rapiditas a la mitad, mezcla el agua con harina y pincela esta mezcla en la rapidita formando un cono, rellena el cono con el salteado dejando una pequeña pestaña, unta la mezcla de harina en esta pestaña y une los bordes cerrando muy bien el cono.

Paso 3:

Hornea por diez minutos a 180° C y reserva.

Paso 4:

Procesa la albahaca con el perejil, el aceite y un poco de sal, pincela esta preparación sobre los bocados horneados y clava un palillo por cada uno.