PASTEL DE CARNE DE POLLO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cobra

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Bacon en lonchas
- 1 kg de carne de pollo picada
- Queso en lonchas
- Sal,pimienta molida y nuez moscada
- 2 huevos duros

Preparación:

Paso 1

Se precalienta el horno a 180º. Se aliña la carne con sal, pimienta y nuez moscada. Se forra un molde rectangular con bacon en lonchas, se pone una capa de carne, una capa de queso en lonchas, rodajas de huevo duro, queso en lonchas y carne picada, se cubre con el bacon y se hornea a 180 grados durante 1 hora. Se sirve con verduras rehogadas o al papillote. También se puede servir con salsa de tomate casera.