FIAMBRE DE PECHUGAS

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

Creador: Alegna

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Preparar gelatina para acompañar y una ensalada verde.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 2 pechugas de pollo sin piel ni huesos
- 250 gramos. de jamon York
- 250 gr.de carne picada
- 200 gr.de bacon cortada en lonchas muy finas
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan mojada en leche
- 6 gotas de Tabasco
- Perejil
- Sal
- Nuez moscada
- 1 copa de oloroso

Preparación:

Paso 1

Engrasar con mantequilla un molde de plum-cake de pyrex y colocar las lonchas de bacon, sin corteza, acaballadas, cubriendo las paredes y el fondo. Picar el jamón York y mezclarlo con la ternera picada. Batir el huevo y añadir a la carne, junto con la rebanada de pan recurrida. Sazonar con sal, las gotas de Tabasco, el perejil picado, la nuez moscada y el vino.

Paso 2

Colocar la mitad de este picadillo en el fondo del molde, encima una capa de pechugas y terminar de rellenar con carne picada. Aplastar para que no queden huecos, tapar con papel transparente, perforarlo y meter en el microondas durante 12 minutos al 100% de potencia.

Paso 3

Pensar ligeramente colocando una tapa del mismo tamaño y un peso y guardarlo en la nevera por lo menos 12 horas. Al desembolsar quedará envuelto en gelatina.