

Receta de Pastel de Pollo

07 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que podéis preparar en cualquier ocasión y quedaréis muy bien con vuestros invitad@s, se trata de un **Pastel de Pollo**, es muy fácil de preparar y queda muy rico, espero que os guste.

Ingredientes

- Tapas para pascualinas (dos)
- Pechuga de pollo (300grs)
- Cebolla (una mediana)
- Cebolla de verdeo (una)
- Tomates (dos)
- Pimiento rojo, verde y amarillo (uno de cada)
- Sal y Pimienta
- Cilantro fresco picado (una cucharadita)
- Queso (un trozo en taquitos)
- Claras de huevo (dos)
- Huevo batido (uno para pincelar)
- Semillas variadas (opcional)

Modo de Preparación

1. En una sartén rociada con un poco de aceite, cocinar la pechuga de pollo cortada en tiritas finas hasta dorar.
2. Agregar la cebolla, y la cebolla de verdeo picadas y los tomates y los pimientos cortados en pequeños cubitos, continuando la cocción hasta que todo esté bien cocido.
3. Salpimentar y agregar el cilantro, y finalmente añadir el queso cortado en cubitos. Una vez frío, incorporar las claras.
4. Rociar un molde redondo con aceite y cubrir con una de las Tapas para Pascualina
5. Precalentar el horno a 180°
6. Verter la preparación y cubrir con la otra tapa para pascualina, sellando bien los bordes.
7. Pintar con huevo batido y espolvorear con semillas
8. Meter al horno precalentado de 30 a 40 minutos.
9. Podéis remplazar el pollo por atún y también quedará muy rico
10. Servir templado o frío según vuestro gusto y....buen provecho!!!

Pastel de Pollo

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
