

## 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>)

---

---