

Receta de Pastel De Bacón Y Pollo

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os voy a dejar esta receta de Pastel de Bacón y Pollo, espero que os guste porque está riquísimo y lo podéis poner en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Bacón en lonchas (dos paquetes)
- Filetes de pollo (cuatro)
- Jamón de york en lonchas finas
- Queso en lonchas
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. En un molde rectangular poner tiras de bacón, dejando que cuelguen por fuera
2. Salpimentar dos filetes de pollo y colocarlos encima del bacon
3. Encima de los filetes, poner lonchas de jamón de york dobles y encima del jamón colocar lonchas de queso, y después otra vez jamón
4. Por último colocar los dos filetes de pollo restantes, salpimentados
5. Cerrar el pastel con las lonchas de bacón que sobresalen del molde
6. Precalentar el horno a 200 Grados y hornear el pastel durante unos 30 minutos aproximadamente, según la potencia del horno
7. Desmoldar en una fuente y....listo para comer!!!!