

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.