# Timbal para un apuro.

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

**Creador:** Moria **Recetizador:** Eva Laporta



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
*Chafa bien la patata para obtener el punto que quieras. Puedes usar mantequilla para ello.*

## Descripción:

*O bien porque te apetezca, este timbal es sencillo, baratito, y está delicioso, además de ser muy fácil de hacer, y de tener un amplio abanico de posibilidades con los ingredientes. ¡Espero que os guste! PD: los ingredientes son para una persona, añadir o quitar en función del gusto de cada uno; yo os muestro la receta tal y como la hice yo.*

## Ingredientes para 1 persona :

- *Patata, al gusto*
- *Pechuga de pollo al gusto, lo suficiente para montar el timbal*
- *Jamón serrano, al gusto*
- *Un poquito de pisto, o como yo hice, sofrito 'apañao' con carne picada*
- *Sal, pimienta, y un chorrito de aceite.*

## Preparación:

### Paso 1

*Primero prepararemos los ingredientes para no tener que correr después. Así, cocemos las patatas que vayamos a utilizar una vez las tengamos limpias y peladas. Mientras podemos buscar aquello que vayamos a ponerle a nuestro timbal. Yo saqué y troceé una pechuga de pollo, unas lonchas de jamón serrano, y un poquito de un sofrito que tenía, (si queréis usarlo, que es muy fácil, buscad mi receta "Sofrito apañao".*

### Paso 2

*Bien, una vez tenemos las patatas cocidas, las troceamos y las dejamos enfriar. Mientras, ponemos una sartén y salteamos con poquito aceite la pechuga salpimentada; reservamos. En la misma sartén, salteamos el jamón serrano y reservamos también. Bajamos el fuego y ponemos a calentar el sofritillo que vamos a poner arriba y cuando esté, apartamos. Mientras hacemos esto, en un plato salpimentamos al gusto los trozos de patata y comenzamos a chafarla con un tenedor, hasta alcanzar el punto deseado.*

## *Paso 3*

***Por último en un plato, desprendemos la patata con cuidado de no manchar, y le damos forma con los cubiertos. Puedes ayudarte de un vaso si quieres. Ponemos encima los trocitos de pechuga, y sobre esta capa el jamón serrano. Por último ponemos un montoncito de sofrito, ¡y a comer! ¡Saludos!***