Pastel de patata con pollo y berenjenas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** anina 1988



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- ½ Kg de pechuga de pollo cortado a dados
- 6 patatas medianas
- 3 berenjenas medianas
- 100 g de sobreasada
- 100 g de queso emmental rallado
- aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Hervir las patatas con piel en agua y sal. ¿Cuánto se tarda en cocer unas patatas? Sobre unos 20 minutos. Cuando se hayan cocido, escurrirlas y dejarlas enfriar

Paso 2

Salpimentar el pollo y freírlo en una sartén con un poco de aceite. Limpiar las berenjenas, cortarlas a dados, salarlas un poco, reposarlas unos 5 minutos, para que dejen el agua y después freírlas.

Paso 3

Cuando las patatar se enfríen, pelarlas y ponerlas dentro de moldes individuales que pueda ir al horno, Con la mano del mortero, chafarlas hasta que queden planas. Encima, poner una cucharada de dados de pollo y una capa de berenjenas, después darles color con un poco de sobrasada y añadir el queso rallado por encima

Paso 4

Poner a gratinar el pastel en el horno bien caliente unos 10 minutos SUGERENCIAS Si no se tiene moldes individuales, se pude gratinar igualmente con un molde grande siguiendo el mismo sistema, y cortarlo después a porciones. En este caso hemos empleado un molde grande para 6 personas para hacer esta receta.