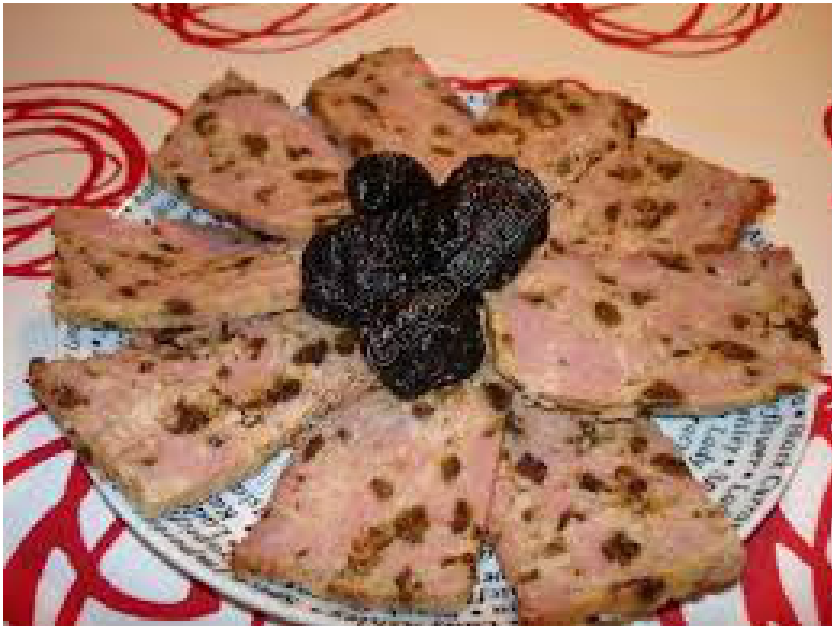


# FIAMBRE DE POLLO CON CIRUELAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 300g de carne picada de pollo-pavo
- 50g de ciruelas pasas sin hueso
- 150g de pavo cocido (en barra o lonchas)
- 1 chorito de vino blanco o coñac
- 1 cucharada sopera de pan rallado
- 1 pizca de nuez moscada - sal al gusto
- pimienta molida al gusto

## Preparación:

### Paso 1

Picamos el pavo cocido con la picadora. Picamos las ciruelas sin el hueso con la picadora. Mezclamos la carne de pollo y el pavo picado, le añadimos sal, pimienta, nuez moscada, el vino, el pan rallado, las ciruelas picadas y el pan rallado (todos los ingredientes). Los mezclamos bien y lo ponemos en un molde rectangular apto para microondas untado con mantequilla derretida o aceite. Lo metemos en el microondas 7 minutos al máximo. Pinchamos con un palillo y si sale limpio está listo, si sale manchado lo ponemos un minuto mas, hasta que salga limpio. También se puede hacer la horno 30 minutos a 180°.