PASTEL DE POLLO Y MANZANA

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Flor Roja



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

Descripción:

ES UNA VERSION DE UNA RECETA DE FLOR ROJA ADAPTADA A LOS GUSTOS DE MI CASA.

Ingredientes para 6 personas :

- 500G POLLO PICADO
- 200G CHOPEDD DE PAVO PICADA
- 75GDE PASAS
- *2 manzanas golden*
- UN CHORRITO DE BRANDY
- SAL Y PIMIENTA
- UNA CUCARADA DE PAN RRALLADO

Preparación:

Paso 1

PON LAS PASAS EN REMOJO EN EL BRANDY,MIENTRAS PELA Y PICA LA MANZANA MUY PEQUEÑA(SI QUIERES PUEDES USAR LA PICADORA)MEZCLA BIEN TODOS LOS INGREDIENTES INCLUIDAS LAS PASAS CON EL BRANDY PON LA MEZCLA EN UN MOLDE ENGRASADO APTO PARA EL HORNO ,METER AL HORNO PRECALENTADO A 180º 30MIN APROX DEJAR ENFRIAR BIEN PARA PODER DESMOLDAR Y CORTAR SIN QUE SE ROMPA.