

# PASTEL DE POLLO Y MANZANA



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

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** eva de la torre



**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 180° 30MIN APROX DEJAR ENFRIAR BIEN PARA PODER DESMOLDAR Y CORTAR SIN QUE SE ROMPA.