BOCADITOS DE POLLO

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

Creador: anina 1988 **Recetizador:** Pury Alvarez Du



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

El truco de esta receta:
Se pueden hacer en forma de media luna y con palo, a modo de piruleta, queda monisimoooo!!!!

Descripción:
Mi versión de una receta del maestro Arguiñamo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de Masa empanadillas La Cocinera
- 1 Pechuga de pollo
- 1/2 de Cebolla
- 1 Manzana
- 2-3 cucharadas soperas de Salsa tomate IBSA
- 1 Huevo

Preparación:

Paso 1
Cortar la cebolla finamente y saltear en una sarten en aceite de oliva virgen extra. (Yo a veces le pongo una cayena, un toque distinto que le queda genial)

Paso 2
Cortar la pechuga de pollo en trozos pequeños (bastante pequeños). Cuando la cebolla este medio pochada (color transparente) añadir el pollo y la manzana y hacer todo junto a fuego lento hasta que este todo bien hechito. Al final antes de sacar del fuego, añadir la salsa de tomate.

Paso 3
Rellenar la masa con la mezcla, cerrar segun gusto en forma de media luna, de estrella, en redondo (dos tapas). Poner en una fuente de horno y cocinar en horno precalentado a 180ºC hasta que empiecen a coger color. Es importante no hacerlas mucho, sino se quedaran muy secas y durillas.

Paso 4
A COMER!!!!!!