

# Pastel de berenjena con pollo



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sirve este pastel con alguna salsa dulce, el contraste de sabores será exquisito.

## Descripción:

Este pastel está exquisito y será la mejor apuesta si quieres sorprender a tus invitados.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 berenjena,
- 1 pechuga de pollo,
- ½ litro de leche,
- mantequilla, 3 huevos
- vino blanco, 2 dientes de ajo,
- - Aceite de oliva
- 100 gr. de pechuga de pavo en lonchas,
- pimienta y sal al gusto.

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos las berenjenas y las partimos en lonchas muy finas. Las metemos en agua con sal al menos media hora. Partimos la pechuga de pollo en tiras finas y la salpimentamos al gusto. Con un poco de aceite de oliva la sofreímos con un diente de ajo. Vertemos un chorreón de vino y dejamos que, a fuego medio, reduzca. Escurremos las berenjenas y las colocamos en una bandeja de horno. Horneamos unos 5 minutos. Sacamos y colocamos en un molde untado con mantequilla. Encima, colocamos el pollo y las lonchas de pavo. Batimos los huevos con la leche y lo vertemos encima del pollo. Tapamos con más berenjenas. Horneamos a 180 grados unos 45 minutos.