Pastel de berenjena con pollo

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

Creador: Flor Roja



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. Escurrimos 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.