FIAMBRE DE POLLO (MICROONDAS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Emilio rodrigue



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- ½ Kg de carne picada de pollo
- 200g de jamón serrano muy picadito
- 200g de jamón york picado
- queso en lonchas (tranchetes
- piñones
- Un chorrito de leche
- sal, pimienta y nuez moscada (al gusto)

Preparación:

Paso 1

Se mezcla la carne cruda con los jamones picados, la sal, pimienta, nuez moscada, el chorrito de leche y los piñones. Se extiende sobre un film transparente en forma rectangular, se aplasta hasta conseguir un grosor de un centímetro, se pone encima lonchas de queso (solo por la parte central), se enrolla y se hace como un salchichón. Se envuelve bien con film transparente. Se cuece al microondas 5 minutos al máximo, se deja reposar 2 minutos, se le da la vuelta y se cuece otros 5 minutos. Se deja enfriar.