

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



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Cuando lo saqué quise dorar un poco más el bacon así que lo desmoldé y lo puse en la bandeja del horno eléctrico 6 minutos sólo encendido po

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 k de carne picada de cerdo
- de 4 a 6 filetes de pechuga de pollo
- - 6 lonchas de queso gouda
- bacon en tiras
- - 2 huevos
- pan rallado - canela molida
- pimienta molida - ajo picado perejil y sal

Preparación:

Paso 1

Mezclamos en un bol grande la carne picada, los huevos batidos, sal, canela molida, pimienta molida, ajitos picados, perejil y el pan rallado. Como si fueran albondigas. En un molde de plum cake ponemos mantequilla y repartimos por todos los lados, forramos el molde con las tiras de bacon, dejando que sobresalgan para luego cerrar y tapar bien el pastel.

Paso 2

Una vez forrado el molde ponemos la mitad de la carne picada y aplanamos con una cuchara, encima tapamos con 3 lonchas de gouda y sobre el queso los filetes de pechuga de pollo salpimentados, encima del pollo nuevamente el queso y sobre éste el resto de carne picada. Tapamos con las tiras de bacon que dejamos colgar y metemos al microondas 10-12 minutos.