

# FIAMBRE DE POLLO Y PAVO



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Milena Dobles



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 100 Gr. De pavo deshuesado.
- 300 Gr. De pollo deshuesado
- pimiento morrón
- 100 Gr. de jamón york troceado.
- Aceitunas verdes sin hueso
- Sal. Pimienta.
- 1 clara de huevo
- Aceite, sal, ajo, especias al gusto

## Preparación:

### Paso 1

Picamos las carnes con la picadora Después añadimos el pimiento morrón las aceitunas picados, el jamón york por ultimo la sal, pimienta, la clara de huevo y las especias que mas nos gusten. Amasamos bien con las manos, lo ponemos encima de papel flim, enrollamos apretándolo bien y dándole forma de salchichóde .

### Paso 2

Lo ponemos en el microondas 8 minutos a máxima potencia, sacamos, Sacamos y dejamos enfriar un poco para poder manipularlo. Una vez tibio lo desenvolvemos, enrollamos bien en papel de aluminio y guardamos en el frigorífico hasta que se enfríe del tododamos la vuelta y ponemos 3 minutos más.