FIAMBRE DE POLLO Y PAVO

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Daniela



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 morron
- 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 ponemoss 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.