

FIAMBRE DE POLLO Y PAVO



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** lorella vitale



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
- pimienta 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 pimienta 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 salchichón .

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.