

Creador: Berto **Recetizador:** Negrita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Dientes de Ajo
- 2 Pechuga de pollo
- Sal
- Pimienta negra
- Champiñones
- Zanahoria
- 2 Cebolleta
- 1 lámina de masa quebrada
- 1 Huevo
- Salsa agri dulce
- Media Cebolla

Preparación:

Paso 1

En una sartén mediana, saltee el ajo picado y la cebolla hasta que estén pochadas. Agregue el pollo en dados, sal y pimienta al gusto, luego cocinar hasta ver el pollo totalmente hecho

Paso 2

Agregue las setas y cocine.

Paso 3

Luego mezclar las zanahorias. Retírelo del calor.

Paso 4

Introducir el relleno dentro de una envoltura de la masa quebrada, doblar y sellar con un huevo batido, luego freír hasta dorar.

