

**Creador:** Berto **Recetizador:** Susana Puentes



**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 agridulce
- 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.

