Pastel de Pollo y Bacón

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

Creador: ÁlvaroRecetas **Recetizador:** felix felix



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Hoy os traigo un pastel de pan de molde, que va gratinado al horno. El proceso es muy sencillo, podemos usar pechugas de pollo o pollo asado. Va con Bechamel y con tomate triturado, en las rebanadas de pan, para que esté más jugoso. Os encantará te lo recomiendo, tanto a niños como a mayores. A la cocina a preparar el Sandwichon.....

Ingredientes para 4 personas :

- 2 muslos de pollo asados y desmenuzados. de 20 rebanadas de pan de molde sin corteza 4 tomates de bote pelados
- 8 lonchas de bacón de Bechamel Queso mozarella
- 40g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

En una bandeja, colocamos la primera capa de rebanadas de pan, que serán 4 por capa. Hacemos la bechamel https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com/2016/11/20/bechamel/ Abrimos el bote de tomates pelados, y los trituramos con la batidora. Una vez triturado, untaremos el tomate en las rebanadas de pan. Encima pondremos el pollo desmenuzado, y con una cuchara una capa fina de bechamel.

Paso 2

Montamos otra capa de pan de molde, untamos con tomate y pondremos las lonchas de bacón. Rociamos con bechamel una capa fina. Montamos otra capa de pan de molde, incorporamos el pollo desmenuzado, bechamel y así con la última capa que irá de bacón. La capa superior para cerrar el sándwich, irá de pan de molde. Y untaremos de bechamel bien, espolvoreamos el queso mozarella y pondremos en dados la mantequilla.

Paso 3

Introducimos al horno precalentado a 220°, durante 15 minutos hasta que esté dorado y gratinado. Una vez listo, partimos en porciones y servimos.

Paso 4

https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com