



Pastel de pollo, panceta y nuez

Ingredientes:

Pollo
250 gr

Panceta
100 gr.

Sal y pimienta
a gusto

Curry
1 cdita de café

Provenzal
1 cdita de café

Fécula
1 cda

Nueces
6 unidades

Huevos
3 unidades

Procedimiento:

Cortar las fetas de panceta a lo largo en 6 pedazos.

Cortar el pollo en pedazos bien pequeños, procesar o picar pequeño junto con la sal y la pimienta. Batir los huevos con la sal, la pimienta, la provenzal, el curry, las nueces partidas en cuatro. Agregar la panceta, la fécula y el pollo, y mezclar hasta que quede una pasta bien homogénea. Colocar en el TartaExpress, tapar y cocinar a potencia máxima por 4 minutos.

