



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.

