



Terrina de Pollo Apto para celíacos

Ingredientes:

Pechuga de pollo

150 gr.

Jamón Crudo

50 gr.

Pechuga de Pavo

150 gr.

Huevo

1 unidad

Fécula

1 cucharada.

Queso Blanco Light

100 gr.

Preparación

Procesar el pollo, con el pavo, el huevo y el queso blanco. Agregar el jamón crudo picado, la fécula y mezclar bien. Colocar la mezcla hasta la mitad de cada MiniSouflee, tapar y cocinar 4 minutos a potencia máxima.

