



Tartines de Pollo, Espinaca, Jamón de York y Muzarella

Ingredientes:

Tapa de empanadas

1 unidad

Espinaca

½ paquete

Muzarella

80 gr.

Nuez moscada

½ cucharadita

Pollo

50 gr.

Jamón de York o cocido

1 feta

Sal y pimienta

a gusto

Huevo

1 unidad

Queso rallado

a gusto

Aceite en aerosol

cant. necesaria

Procedimiento:

Lavar la espinaca e introducirla en el BigCheff.

Cocinar 2 minutos, al finalizar la cocción retirar la espinaca y escurrir.

Rociar con aceite en aerosol una tapa de empanada y forrar la base del BigCheff.

Pinchar con un tenedor varias veces y cocinar 1 minuto a potencia máxima.

Picar la espinaca y la muarella.

Mezclar bien con la nuez moscada y la mitad del huevo.

Picar el pollo con la otra mitad del huevo, salpimentar y mezclar.

Para armar poner sobre la masa la preparación de la espinaca, luego cubrir con jamón y cubrir con el pollo.

Rallar queso por encima, tapar y cocinar 2 minutos y medio a potencia máxima.

