

## Fiambre de pollo

### Ingredientes:



- . 800 gr de pechuga de pollo picada
- . 150 gr de jamón york picado
- . 150 gr de bacón en taquitos
- . 150 gr de zanahoria
- . 150 gr de cebolla
- . Perejil picado
- . 1 yogur natural
- . 2 huevos
- . 80 gr de aceitunas negras sin hueso
- . 50 gr de pan rallado
- . ½ vasito de vino de jerez
- . Sal y pimienta

## Elaboración:

Poner en un bol la carne de pollo picada, el jamón de york y el bacón.

Trocead la zanahoria y la cebolla en una picadora, también se puede rallar. Añadid el yogur, los huevos, las aceitunas negras sin hueso, el pan rallado, la pimienta negra y la sal, mezclarlo todo muy bien con un tenedor.

Incorporad a la mezcla del pollo con el jamón y el bacón. Amasar con las manos.

Engrasad un molde de tipo plumcake y rellenar con la mezcla. Metemos al horno, que ya hemos precalentado a 180º, y horneamos unos 40-45 minutos aproximadamente, siempre depende de nuestro horno. Pinchamos el pastel con una brocheta y si sale líquido lo dejamos un poco más. Sacadlo del horno y dejadlo reposar un poco para desmoldar.

**NOTA:** Receta rica, sencilla y con muchas posibilidades. Se puede tunear añadiendo o quitando algún elemento, yo la prefiero así tal cual me la enseñó mi amiga Gema. Estoy segura que os gustará y triunfareis.



## REFERENCIA CURRICULAR

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar, Con placer**