

Pastel de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-pollo--2>

Preparación

En un tazón, mezcle el pollo, el perejil, la cebolla y las aceitunas. Reservar. En una licuadora, bata la leche, el maíz, la fécula de maíz, sal y pimienta. Llevar a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que espese. Apague el fuego y agregue la crema. En una fuente para horno, colocar capas del pollo reservado, la crema y el queso mozzarella. Espolvorear el queso parmesano rallado y cocer en el horno precalentado a 220°C hasta que se doren.

▣ **Tip para la receta**

Puede incorporar también capas de jamón cocido.

Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo cocidas y desmenuzadas
- 3 cucharada/s Perejil picado
- 1 Cebolla picada
- 1/2 taza/s Aceitunas verdes picadas
- 500 cc. Leche
- 1 lata/s Maíz - Choclo
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 250 cc. Crema de leche
- 250 poco Mozzarella en rodajas
- 50 gramo/s Queso Parmesano rallado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

