

Tarta de pollo y choclo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-pollo-y-choclo>

Preparación

Precaliente el horno a 205°C. Transfiera la masa a una bandeja de tarta ligeramente engrasado. Quitar cualquier exceso de masa y doblar los bordes de forma decorativa . Pinche la masa ligeramente con un tenedor por todas partes. Hornee la corteza hasta que los bordes empiecen a dorarse, aproximadamente 15 minutos. Dejar enfriar un poco. Reduzca la temperatura del horno a 160°C. A fuego medio, derrita la manteca en una sartén y saltear la cebolla de verdeo y el pimiento rojo hasta que estén blandos. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. En un tazón grande, agregue el choclo, el pollo, el perejil, la cebolla de verdeo y el pimiento rojo. Revuelva para mezclar y sazone la mezcla con sal y pimienta a gusto. Agregar el queso crema y los huevos a la mezcla de pollo. Mezclar bien y verter la mezcla en la masa precocida. Hornear la tarta durante 35-40 minutos o hasta que el relleno se fije. Cubrir la masa con papel de aluminio si se empieza a poner demasiado oscura. Deje descansar la tarta durante al menos 15 minutos antes de servir. Servir caliente o a temperatura ambiente.

Ingredientes

- 1 Tapa para tarta
- 1 cucharada/s Manteca
- 2 unidad/es Cebollas Verdeo
- 3/4 taza/s Pimiento
- 1 lata/s Choclo
- 2 Pechugas de pollo cocidas y desmenuzadas
- 2 cucharada/s Perejil fresco picado
- 1/2 taza/s Queso Crema
- 2 Huevos ligeramente batidos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Un día normal, Día Especial, Día Especial, Día Especial, Reducida en calorías, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Para/con niños, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Familia, Plato Principal, Plato Principal

