

# Tarta simple de pollo



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-simple-de-pollo>

## Preparación

En un tazón grande, mezclar los tomates, el ajo, la albahaca, el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite de oliva. Ponga a un lado.

Desenrolle la masa de tarta en dos moldes para pizza (o grandes hojas para hornear). Cubra con el pollo cortado, dividiendo en partes iguales entre los dos moldes, dejando 2 cm. de espacio en los bordes. Cubrir con la mezcla de tomate. Espolvorear con el queso parmesano. Volcar los bordes hacia el centro (como en la foto). Hornear 220°C durante unos 15 minutos.

## Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo cocidas y desmenuzadas
- 3 Tomates perita picados
- 3 diente/s Ajo picados
- 1 puñado/s Albahaca picada
- 1 cucharadita/s Vinagre de vino tinto
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/4 taza/s Queso Parmesano
- 1 paquete/s (dos hojas) Tapa para tarta

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Rápida, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Plato Principal

