

# Terrina de pollo



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Triturar las pechugas de pollo hasta formar una pasta. Colocar en un bol con las dos cucharadas de vino y dejar macerar durante 10-15 minutos. Picar la cebolla bien finita en una sartén con una cucharada de aceite de oliva. Una vez rehogada, añadir los champiñones y los freírlos también. Añadir la cebolla y los champiñones a la mezcla de pollo, ya macerada. Incorporar el tocino y los huevos y mezclar bien. Sazonamos a su gusto, puede añadir más hierbas aromáticas como albahaca o bien poner únicamente sal y pimienta, si lo desea. Colocar la mezcla en un molde de budín y colocarlo en una bandeja de horno un poco profunda para cocinar a baño maría. Cocinar en horno precalentado a 170°C, durante unos 35-40 minutos. Puede acompañar con una ensalada a elección. Disfrute! Fuente:

<http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com/>



## Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo
- 1 Cebolla
- 200 gramo/s Champiñones
- 50 gramo/s Tocino - Panceta
- 2 Huevos
- 2 cucharada/s Vino blanco
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Ajo seco

## Categorías

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