



Hamburguesa de Pollo a la York

Ingredientes: (para 5 hamburguesas)

Pollo deshuesado

500 gr.

Sal y pimienta

a gusto

Ajo picado

1 diente

Perejil picado

1 cucharada

Huevo

1 unidad

Pan rallado

3 cucharadas

Fécula de maíz

1 cucharadita

Jamón de York o cocido

5 fetas

Muzarella o queso de máquina

5 fetas

Phoca PDF

Aceite en aerosol

cant. Necesaria

Procedimiento:

Procesar el pollo.
Poner en un bol junto con el ajo, el perejil, el huevo, la sal, la pimienta, el pan rallado y la fécula.
Aparte envolver el jamón en la feta de muzarella. Haciendo cuadrados de 5 centímetros.
Colocar parte de la preparación del pollo en la base del BigCheff.
Agregar el cuadradito de jamón y queso y tapar con el resto de la preparación del pollo.
Presionar aplanando la parte superior.
Rociar con el aceite y cocinar tapado a potencia máxima por 2 minutos.
Se puede reemplazar el pan rallado por avena.
También se puede ahorrar tiempo usando provenzal deshidratado.





Phoca PDF