



Tartines de Pollo, Espinaca, Jamón de York y Muzarella

Ingredientes:

Tapa de empanadas

1 unidad

Espinaca

½ paquete

Muzarella

80 gr.

Nuez moscada

½ cucharadita

Pollo

50 gr.

Jamón de York o cocido

1 feta

Sal y pimienta

a gusto

Huevo

1 unidad

Queso rallado

a gusto

Phoca PDF

Aceite en aerosol

cant. necesaria

Procedimiento:

Lavar la espinaca e introducirla en el BigCheff.
Cocinar 2 minutos, al finalizar la cocción retirar la espinaca y escurrir.
Rociar con aceite en aerosol una tapa de empanada y forrar la base del BigCheff.
Pinchar con un tenedor varias veces y cocinar 1 minuto a potencia máxima.
Picar la espinaca y la muzarella.
Mezclar bien con la nuez moscada y la mitad del huevo.
Picar el pollo con la otra mitad del huevo, salpimentar y mezclar.
Para armar poner sobre la masa la preparación de la espinaca, luego cubrir con jamón y cubrir con el pollo.
Rallar queso por encima, tapar y cocinar 2 minutos y medio a potencia máxima.





Phoca PDF