

## CONCHAS DE POLLO

### INGREDIENTES:

1 cucharada de aceite  
1 pellizco de curry (Opcional)  
2 cucharadas de harina  
 $\frac{1}{2}$  litro de leche  
30 gramos de mantequilla  
Pimienta  
3 huevos  
Un resto de pollo sin piel y sin hueso (250 g aproximadamente)  
100 g de queso tipo Emmental  
Sal.

### PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el queso en trozos rallarlo a velocidades 5-7-9, reservar.  
Sin lavar el vaso, poner el pollo en y trocear durante 5 segundos en velocidad  $3\frac{1}{2}$  sacarlo y reservar. Sin lavar el vaso, poner la mantequilla, la harina, la leche, el curry y un poco de sal y pimienta.

Hacer la bechamel, programando 7 minutos, 90°, velocidad 4.

Añadir los huevos y 75 g del queso rallado que tenemos reservado y volver a mezclar durante 2 minutos a 90° velocidad 4.

Añada entonces el pollo y mezcle bien con la ayuda de la espátula. Seguidamente viértalo en unos moldes de concha (o moldecitos individuales) y espolvoree por encima el resto del queso rallado. Métalo en el horno unos segundos a gratinar y servir cuando estén dorados