

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