

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fiambre-de-pollo-y-jam%c3%b3n.html>

Fiambre de pollo y jamón

INGREDIENTES

1/4 kg. de pechuga de pollo
1/4 kg. de jamón York
200 gr. de jamón serrano
1 l. de leche

PREPARACIÓN

En la tienda en la que se compre la pechuga, se le dice al tendero que piquen la pechuga, el jamón York y el jamón serrano, todo junto, como si se fueran a hacer hamburguesas o albóndigas.

Ya en la casa, se hacen unas tres o cuatro bolas grandes con esta masa, se ponen encima de un trozo de papel de aluminio y se enrolla dándole forma de un salchichón pequeño, apretándolo bien y doblando los extremos con el papel como si fuera un caramelo.

Éstos los ponemos en la olla exprés con un litro de leche, tapamos la olla y lo dejamos 15 minutos (menos, si la olla es rápida).

Después los sacamos y metemos en el frigorífico para su consumo en frío, cortándolo en rodajas como si se tratara de un embutido.