

FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN COCIDO

INGREDIENTES:

300 g de pechuga

150 g de jamón york

150 g de jamón serrano

PREPARACIÓN:

Picar fino el jamón serrano utilizando primero la velocidad turbo. Picar el jamón york y la pechuga. Mezclar todo bien (no hace falta sal) y con esto hacer dos rollos envueltos en papel albal. Se pone en el recipiente varoma. Para poner en el vaso hacemos el caldo de cocido

NOTA: La receta del caldo esta incluida en la sección de sopas.

Nota: Se puede servir frío o caliente.