

FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN YORK

INGREDIENTES:

- 16 lonchas de beicon finitas.
- 500 g de jamón cocido.
- 500 g de pechuga de pollo.
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Echar el pollo en el vaso a trozos y triturar con el TURBO hasta que esté a su gusto.
2. Sacar el pollo y echar el jamón cocido para trocearlo, poniéndolo a velocidad 3,5.

Parar cuando esté bien picado.

3. En un bol, echar el pollo y el jamón triturados, añadiendo la sal y la pimienta al gusto. Mezclamos un poco.
4. Sobre el papel de aluminio, colocar 3 ó 4 lonchas de beicon juntas, una al lado de la otra.

Echamos parte de la mezcla en el beicon para luego enrollarlo y que quede como una barrita de fiambre.

5. Una vez hemos hecho los rodillos, metemos en el horno 30 minutos a 200°C.