

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:44  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tapa-de-pollo-trufado.html>

---

## Tapa de pollo trufado

### INGREDIENTES

300 g. de pechuga de pollo  
100 g. de jamón serrano  
100 g. de jamón de York  
1 copita de brandy  
1 copita de vino Montilla-Moriles  
Pimienta  
Sal  
6 rebanadas de pan tipo chapata

### PREPARACIÓN

Picar todos los ingredientes, añadiendo el brandy y el vino.

Hacer unos rulitos con papel aluminio.

Meterlos al horno durante 20 minutos y cortar muy fino.

Puede adornarse con gelatina si se desea.

Poner las lonchas encima del pan de chapata previamente tostado.