

FIAMBRE DE PECHUGAS

Ingredientes:

Ingredientes para 8 personas:

- 2 pechugas de pollo sin piel ni huesos
- 250 gramos. de jamon York
- 250 gr.de carne picada
- 200 gr.de bacon cortada en lonchas muy finas
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan mojada en leche
- 6 gotas de Tabasco
- Perejil
- Sal
- Nuez moscada
- 1 copa de oloroso

Preparación:

Paso 1:

Engrasar con mantequilla un molde de plum-cake de pyrex y colocar las lonchas de bacon, sin corteza, acaballadas, cubriendo las paredes y el fondo.

Picar el jamón York y mezclarlo con la ternera picada.

Batir el huevo y añadir a la carne, junto con la rebanada de pan recurrida.

Sazonar con sal, las gotas de Tabasco, el perejil picado, la nuez moscada y el vino.

Paso 2:

Colocar la mitad de este picadillo en el fondo del molde, encima una capa de pechugas y terminar de rellenar con carne picada.

Aplastar para que no queden huecos, tapar con papel transparente, perforarlo y meter en el microondas durante 12 minutos al 100% de potencia.

Paso 3:

Pensar ligeramente colocando una tapa del mismo tamaño y un peso y guardarlo en la nevera por lo menos 12 horas.

Al desembolsar quedará envuelto en gelatina.