



Saquets cruïxents de pollastre

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Aperitiu salat

Persones: 4 persones

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 25 minuts

Ajuda dels adults: No (només forn)

INGREDIENTS

- 10 llesques de pa de motlle
- 1 pit de pollastre
- 4 cullerades de blat de moro
- 1 cullerada de tomàquet triturat
- 3 cullerades de formatge en crema
- Julivert
- Orega
- Sal i pebre
- 1 ou
- Formatge ratllat



ELABORACIÓ

1. Fes el pit de pollastre a la planxa a foc baix i pica'l el més petit possible.
2. Afegeix el blat de moro, la salsa de tomàquet, el formatge en crema i els diferents ingredients per a condimentar.
3. Barreja-ho tot bé fins a obtenir una massa el més homogènia.
4. Aplana les llesques de pa ben primes amb un corró. Posa una mica de la massa preparada sobre la meitat de la llesca i tanca formant un triangle.
5. Repeteix l'acció tantes vegades com sigui necessari.
6. Pinta-ho tot amb ou i posa-hi una mica de formatge ratllat per sobre.
7. Forneja a 180°C durant uns 10 minuts aproximadament.

NOTES

Aquest aperitiu pot ser una original manera de manejar carn i tot tipus de verdura o hortalissa, ja que podem jugar a l'hora d'incorporar diferents ingredients a la recepta. Això crearà curiositat a l'hora de provar nous aliments.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.