

I N G R E D I E N T E S

Canastitas de Masa Filo Mango, Palta y Pollo

Masa Filo

50 gr de manteca

1 mango

2 Paltas

1 cebolla morada

250 gr de pollo desmenuzado ya cocinado

jugo de 1 limon

Aceite de sesamo

sal y pimienta

P R O C E D I M I E N T O

1-En una tartera desmontable o molde para muffins (usarlo del revés)poner una hoja de masa filo y pintar con manteca derretida (si fuera clarificada mejor). Ir agregando capas hasta llegar a 3 capas de masa.

Pinchar con un tenedor la base y llevar a horno medio hasta que este dorada.

Reservar

2- Pisar la palta con un poco de cebolla picada fina, mango cortado chiquito y opcional pollo. Condimentarlo con limón y 1 gota de aceite de sésamo.

3.Sobre la masa poner la preparación .

4.Decorar con ciboulette picado.

