

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

PAN DE POLLO A LA BARBACOA

2 cebollas
1 morrón rojo
Aceite de oliva
Sal
1kg de pollo picado
Salsa barbacoa
1 huevo
80gr de queso mantecoso

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

- 1- Rehogar 2 cebollas en cubos y 1 morrón rojo en cubos en aceite de oliva y sal. Hasta que estén transparentes.
- 2- En un bol mezclar 1 kg de pollo picado, agregar el salteado, sal, pimienta y 3 cucharadas de salsa barbacoa y mezclar.
- 3- Agrega 1 huevo y 80gr. de queso mantecoso; mezclar bien hasta que esté bien integrado.
- 4- En una budinera poner el pollo y cocinarlo a baño maría hasta que esté bien dorado. Horno medio.

