

Pastel de pollo trufado

Ingredientes

700 grs de pollo y 300 grs de jamón serrano picado todo junto.
2 rebanadas pan de molde empapadas en leche
2 huevos
1 vaso de los de vino de nata
½ copita de coñac
100 grs de pistachos pelados y sin piel*
100 grs de boletus deshidratados**
10 lonchas finitas de bacon
Pimienta (sal no)

*para quitar la piel, escaldar con un poco de agua 1 min. en el micro

** Hidratarlos con un poco de agua o coñac caliente. Se puede sustituir por champiñones naturales.

Mezclar todos los ingredientes y rellenar un molde forrado con las lonchas de bacon. Hornear a 180° unos 45 minutos.

Servir frío acompañado de huevo hilado o caliente con puré de castañas y manzana.

Variantes: *En lugar de pistachos y hongos, piñones, pasas y orejones, o en versión salada con aceitunas, champiñón y pimienta roja. Si se quiere más jugoso, añadir una cebolla picada y frita.*