

¿Qué necesitamos?



- 1 bote o paquete de menestra de verduras descongelado
- 1 huevo
- 250gr de carne de pollo picada
- 1 cdta. de sal de cebolla
- 2 tazas de cereales tipo corn flakes sin azúcar
- Sal y pimienta al gusto

¿Cómo lo hacemos?

1º Pon las verduras y el huevo en una batidora y mézclalos hasta que se conviertan en puré.

2º Echa el puré en un tazón grande y agrega el pollo picado y la sal de cebolla.

3º Mezcla bien con un tenedor.

4º Coge los cereales tipo corn flakes sin azúcar y tritúralos hasta hacerlos migas.

5º Extiende una capa de las migas de cereales, sal y pimienta sobre una tabla de cortar grande. Pon la mezcla con el pollo sobre ella, extendido de forma que tenga un espesor de unos 1,5 cm.

5º Espolvorea más cereales con sal y pimienta por encima del pollo.

7º Usa un cortador de galletas para cortar el pollo con la forma que quieras.

8º Ponlo al horno precalentado a 200°C durante 14-16 min.

A zampar!!