



FIAMBRE DE POLLO Y YORK (4 RACIONES)

DIFICULTAD PREPARACIÓN

Básico

15 min

COCINADO

10 min

Ingredientes

Pechuga de pollo (cruda): 1/4 kg

Jamón de York: 1/4 kg

Bacon (sin la cortecita): 1/4 kg para picar más varias lonchas muy finas

Huevo: 1 unidad

Sal: 1 pizca

Pimienta: 1 pizca

Coñac: 1 chorrito

Aceite de oliva: 5 cdas

Foie-gras: 1 latita



Preparación

1. Pedir al carnicero (o hacerlo uno mismo) que pique el cuarto de kilo de pechuga de pollo, el jamón de york y el bacón.
2. A esa mezcla, añadir la sal, la pimienta, el coñac, las 5 cucharadas de aceite, la latita de foie-gras y el huevo batido.
3. Mezcla hasta obtener una pasta homogénea.
4. Preparar un molde untándolo con mantequilla y forrándolo con las lonchas muy finas de bacón.
5. Colocar el bacón atravesando el molde por la parte estrecha, dejando que los bordes sobresalgan para luego cubrir la parte superior.
6. Echar la mezcla de carnes en el molde y cubrirla con los bordes del bacón.
7. Cuécelo al horno al baño maría a 180º durante 20 minutos. O al microondas unos 12 minutos a máxima potencia
8. Retirar y dejar reposar antes de servir.

Notas

- *Este plato es muy versátil, ya que se puede comer tanto caliente como frío.*
- *Para una presentación óptima, se recomienda servirlo partido en lonchas finitas.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Fiambre de pollo y York	Carnes	01	01-01-2026	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.