



INGREDIENTES:

- 700 gramos de tomate, (un bote)
- pechuga de pollo picada
- 70 gramos de cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de canela
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de cilantro molido
- 2 cucharadas de pan rallado

ELABORACION:

1. Vaciarse el bote de tomate de 700 gramos, la pechuga de pollo picada, la cebolla, los ajos, la sal, la canela, el tomillo, el cilantro, el pan rallado y **mezclar 20 segundos a velocidad 3.**

2. Vaciar una lata de tomate de 700 gramos, pechuga de pollo picada 70 gramos, cebolla picada, dos ajos picados, una cucharadita de sal, media cucharadita de canela, una cucharadita de tomillo, una cucharadita de cilantro molido, dos cucharadas de pan rallado, **m**
ezclar todos los ingredientes con la carne
y luego colocar una bolsa de cocinar en el bote, ir colocando la carne haciendo bolas para que

no coja aire, se ata la bolsa la pinchas un par de agujeritos y en el **varoma 30 minutos**

.

3. Una vez hecha sacar dejar enfriar y desmoldar. Y ya cortaremos del modo habitual.

Receta de Bárbara Amat



