

PREPARACIÓN:

FIAMBRE DE POLLO CON PISTACHOS

- 1. Ponga en el vaso la pechuga y el beicon y triture 15 seg/ vel 5 .**
- 2. Añada el queso, los huevos, la sal , la pimienta, el tomillo y los pistachos. Mezcle 15 seg/giro a la inversa/vel 4. Vierta la mezcla sobre un cuadrado de film transparente y envuelva la carne dando forma de cilindro. Haga rodar el rollo de carne sobre la superficie de trabajo para que quede bien sellado. Reserve.**

CREMA DE VERDURAS

- 3. Ponga en el vaso el puerro y el aceite. Trocee 3 seg/ vel 5.**
- 4. Añada la zanahoria, la judía , el tomate y el calabacín y rehogue 6 min/varoma/vel 1.**
- 5. Agregue la pastilla de caldo, la sal y el agua. Situe el recipiente varoma en su posición y coloque el rollo de carne. Tape el varoma y programe 30 min/varoma/vel 1. Retire el varoma.**
- 6. Triture la crema 1 min/ vel 10. Deje enfriar el fiambre de pollo y córtelo en lonchas finas. Sirva la crema caliente y el fiambre de pollo frío en sánwiches, bocadillos o con ensalada a su gusto.**