

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.