



Fiambre de pollo con pistachos

INGREDIENTES:

- 300 g de pechuga de pollo en trozos
- 100 g de bacon ahumado en lonchas o en trozos
- 60 g de queso cremoso (tipo philadelphia)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 1 pellizco de romero seco
- 1 pellizco de tomillo seco
- 40 g de pistachos pelados (sin sal)
- 700 g de agua
- 100 g de rúcula

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el pollo y el bacon y triture **15 seg/ vel 5**
2. Añada el queso, los huevos, la sal, la pimienta, el romero, el tomillo y los pistachos. Mezcle **15 seg/ giro inverso / vel 4**.
4. Vierta la mezcla en 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 y aclare el vaso. Vierta el agua en el vaso y sitúe el recipiente Varoma en su posición con el rollo de carne. Tape el Varoma y programe **30 min/ Varoma/ vel cuchara**.
3. Deje enfriar el fiambre de pollo y córtelo en lonchas finas. Sirva el fiambre de pollo frío con la rúcula en sándwiches y bocadillos.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez