

# Flygande Jacob - Jacob Volando

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Arroz:** c/n

**Nata montada:** 400 cc

**Panceta frita:** 140 grs

**Sal y Pimienta:** c/n

**Cacahuete:** 100 grs

**Platanos:** 4 Unidades

**Pasta concentrada de tomate:** 100 cc

**Pollo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Poner el horno a 225 °C.
- Quitarla piel y huesos del *pollo*
- Cortar en trozos.
- Cortar el *plátano*.
- Poner el *pollo* en un molde y el *plátano* encima.
- Añadir la *panceta* frita y los cacahuetes.
- Montar la *nata* y mezclar con el *tomate* y verter en el molde.
- *Gratinar* en el horno 20 minutos.
- Servir con *arroz* basmati o con *patata* triturada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/flygande-jacob-jacob-volando>