

Tarta de Pollo por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Huevos: 3 Unidades

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Pimentón: 1 cdita

Queso Crema: 150 grs

Puerros: 2 Unidades

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Masa de tarta: c/n

Orégano: c/n

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear* los puerros en rodajas junto con los morrones picados fuego suave durante unos minutos hasta que los puerros se pongan transparentes y los morrones se ablanden.
- Desmenuzar el **pollo**, precocido en caldo, con las manos y reservar.
- En un bol mezclar los huevos con el queso *crema*, el *pimentón*, el *orégano*, sal y pimienta e incorporar a la mezcla de *pollo* y el sofrito de puerros y morrones.
- Añadir el *pollo* y mezclar.
- Volcar la preparación en una tartera rectangular forrada con la masa y llevar a horno precalentado a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pollo-por-marcela-lovegrove>