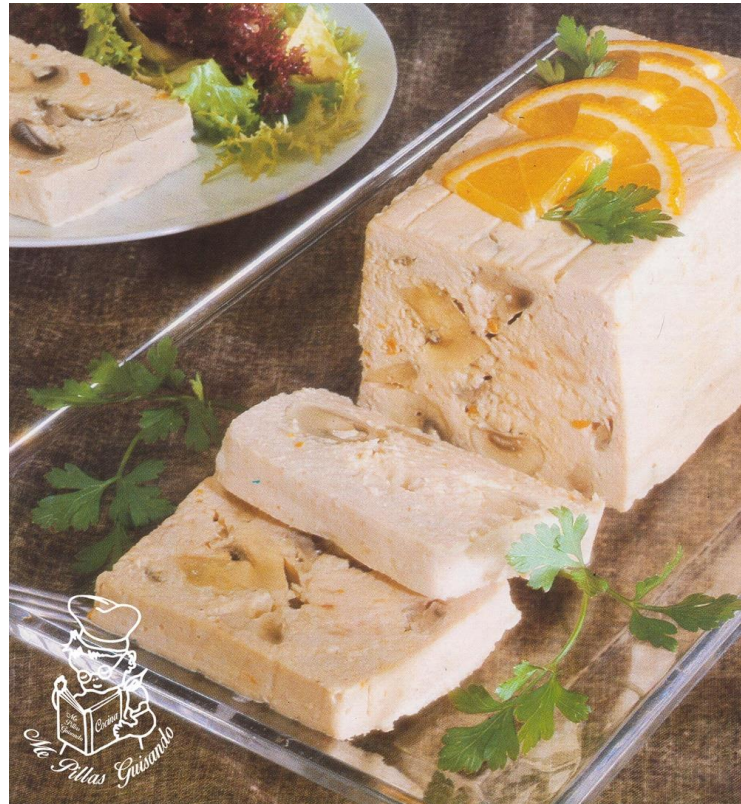




<https://www.mepillasquisando.com>



TERRINA DE POLLO Y CHAMPIÑONES



PODEMOS SERVIR ESTA TERRINA, FRÍA O CALIENTE, ADORNADA CON RODAJAS DE NARANJA Y ACOMPAÑADA CON UNA MAYONESA DE LIMÓN.

INGREDIENTES:

300 gr. de Pechuga de Pollo.
250 gr. de Champiñones.
2 Huevos.
1 Naranja, la ralladura.
1 dl. De Nata.
25 gr. de Pan rallado.
Mantequilla.
Sal y Pimienta.
1 Ramita de Perejil.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. Picamos finamente las pechugas, añadimos en un bol junto con el huevo, la nata, el pan rallado, la ralladura de naranja, los champiñones picados, la sal y la pimienta. Mezclamos muy bien. Engrasamos con la mantequilla un molde rectangular. Vertemos la mezcla y tapamos con papel parafinado. Colocamos al baño maría e introducimos al horno. Dejamos cocer por espacio de dos horas, hasta que se solidifique. Comprobamos con un palillo y tiene que salir seco. (La receta de la Mayonesa de limón en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com))

<https://www.mepillasquisando.com>