

## Pastís de pollastre i xampinyons

Una altra d'aquelles receptes de me mare, que crec va treure d'una revista fa un munt d'anys, i que és tota una troballa: bo, fàcil, ràpid, net i econòmic... Bon profit, culinaris!



**Racions:** 6

**Taula d'ingredients:**

800 g pollastre (picat)

1 sobre crema de xampinyons

250 g bacó

3 ou

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Folrar un motlle de tipus plumcake amb talls de bacó superposats, mirant que pengin per les vores del motlle per després tancar el pastís PAS 2 / Barrejar el pit de pollastre picat amb el sobre de crema de xampinyons i els ous batuts. Omplir el motlle amb compte de no escampar el bacó i allisar amb una cullera PAS 3 / Doblegar els talls de bacó que havien quedat penjant i acabar de cobrir fins a tapar del tot la farsa PAS 4 / Posar al forn a 160° i coure durant 45 o 50 minuts, fins que el bacó es vegi daurat i en punxar el pastís amb un ganivet no surtin restes de massa. També es pot coure al microones al 75% de potència, durant uns 20 minuts, sempre en motlle de plàstic o vidre

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Molt fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/pastis-de-pollastre-i-xampinyons>