



PASTEL DE POLLO RELLENO DE QUESO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 190 C (375 F). Cubrir una bandeja grande para hornear con papel pergamino.
2. En un recipiente grande agregar la carne,, el pimiento, la cebolla, el huevo, el pan rallado, el ajo en polvo, el comino, el orégano, el pimentón, la cúrcuma, la salsa barbacoa, la sal y la pimienta, mezclar con las manos limpias o una cuchara grande hasta que esté bien combinado.
3. Colocar la mitad de la mezcla de carne en la bandeja forrada y darle forma de óvalo o rectángulo, dejándole un grosor de aprox. 1.5 centímetros, cubrir con queso cheddar, dejando aproximadamente 1 cm de espacio a los lados.
4. Colocar con la mezcla restante, sobre la carne con el queso, cubriendo todo el queso y cerrando bien todas las orillas.
5. Untar una brocha y untar ¼ de taza de salsa barbacoa sobre la parte superior del pastel.
6. Hornear el pastel de carne de 50 minutos a 1 hora. Dejar enfriar de 5 a 10 minutos antes de cortarlo en rebanadas. Puedes servirlo con puré de papas o papas asadas y una ensalada o verduras como guarnición, que lo disfrutes y seas muy feliz.



Ingredientes:

- 1 ½ lb (675 gr.) de carne molida de pollo
- 1 pimiento rojo pequeño, finamente picado
- ½ cebolla amarilla, muy finamente picada
- 1 huevo grande
- ½ taza colmada de pan rallado panko o miga de pan
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra recién molida
- 3 cucharadas de salsa barbacoa
- 115 g de queso cheddar rallado (aproximadamente 1 taza)

Para la cobertura:

- ¼ de taza de salsa barbacoa