



UN NUEVO  
mulai  
COMIENZO  
Pomar



## Pastel de pollo gratinado con bechamel



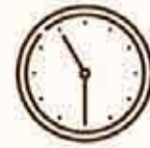
Categoría:  
desayuno



Porciones:  
6 personas



Dificultad:  
Media



Duración:  
75 Minutos



## Ingredientes

4 cucharadas de mayonesa  
18 rebanadas de pan de molde sin corteza  
4 cucharadas aceite de oliva  
12 tajadas queso fundido  
12 tajadas jamón de York  
500 g de filete de pollo cortados finamente  
2 tomates grandes rallados  
250 g de queso rallado

### Para bechamel:

150ml de 3 nueces MULAI con o sin azúcar.  
1 cucharadita de pimienta  
1 cucharadita de nuez moscada



## Pasos para la preparación

- 1.** Hacemos a la plancha los filetes de pollo y los reservamos.
- 2.** En una bandeja para horno colocamos el pan de molde, lo cubrimos con tomate rallado y añadimos una capa de jamón de York y otra de queso en tajadas. **Repetimos otras dos capas de jamón York y queso.**
- 3.** Añadimos una capa de pan de molde y pintamos la superficie de mayonesa. Incorporamos los filetes de pollo, los cubrimos bien con queso rallado y colocamos una última capa de pan de molde.
- 4.** Hacemos la bechamel vertiendo la **bebida 3 nueces** caliente, harina tamizada ligeramente tostada y removemos bien para que no queden grumos.
- 5.** Cuando esté espesa, le añadimos pimienta y nuez moscada al gusto, la vertemos en la fuente del horno sobre el pastel de pollo, **la cubrimos de queso rallado e introducimos a gratinar durante 15 minutos a 200°C.**

