

# Pastel de pollo y calabacín al horno para almorzar

El pastel de pollo y calabacín es un plato sencillo con el que se puede resolver un almuerzo o cena y dejar a todos satisfechos. No lleva muchos ingredientes y es fácil de preparar. Puede servirse solo o acompañado con arroz o papas horneadas.

## Ingredientes

2 pechugas de pollo

Sal

3 cucharaditas de ajo en polvo

Aceite de oliva

2 calabacines

150 ml de leche evaporada

10 lonchas de tocino o tocineta

Queso rallado

## Preparación

1. Limpiar y secar bien las pechugas de pollo, cortar en trocitos pequeños, salar y aliñar con el ajo en polvo.
2. En una sartén con una pizca de aceite, saltear brevemente el pollo por ambos lados, sin cocinarlo mucho, sólo hasta que cambie de color. Sacar y reservar.
3. Mientras se cocina el pollo, pelar y cortar los calabacines, también en trocitos pequeños. Salar y saltear en la misma sartén donde se cocinó el pollo, hasta que no tengan agua y estén tiernos.
4. Volver a echar el pollo a la sartén y remover bien, hasta que el pollo y los calabacines estén bien repartidos.
5. Verter la leche evaporada y seguir cocinando hasta que se reduzca y quede cremosa, pero sin líquido.
6. Colocar las lonchas de tocino cubriendo el fondo y los laterales de un molde refractario. Repartimos sobre ellas el contenido de la sartén y cubrimos con queso rallado.
7. Hornear en el horno con la función aire y gratinador hasta que esté dorado y servir.

Por [Cocina y Vino](#)