

# Prepara unos deliciosos pastelitos de papa rellenos con pollo

## Ingredientes para 4 personas:

300g de pechuga de pollo

1 cebolla

1/2 pimiento verde

1/2 pimiento rojo

Opcional: 150-200g de champiñones

1 cucharada de pasta o salsa de tomate

Sal, pimienta y pimentón Dulce al gusto

4 patatas o papas

Queso rallado

50ml de leche entera

Sazona al gusto con sal y pimienta

Opcional: añade salsa de tomate en la base

## Preparación:

Las papas se hierven con piel hasta que estén blandas.

Para el salteado de pollo, se calienta el aceite en la sartén. Luego, el pollo cortado en cubos pequeños se lleva a la sartén y se asa hasta que tome color.

Luego se agrega la cebolla y el ajo y se saltean un poco más. Agregue los pimientos y saltee durante 1-2 minutos más, luego agregue los champiñones finamente picados. Cuando los champiñones están cocidos, finalmente, se agrega la pasta de tomate, la sal y las especias y se cocinan un poco más y se retiran de la estufa.

Las papas que están hervidas y tibias (no calientes, deje que las papas estén tibias, de lo contrario no se recolectarán) se pelan y trituran. Agrega el queso cheddar, la leche, la sal y el tomillo y vuelve a mezclar. Se sacan del mortero trozos del tamaño de una mandarina y se les da forma de bola.

Luego se abre un hueco en el medio y se coloca en él el salteado de pollo. Espolvorea queso cheddar sobre él y abre la salsa de pasta de tomate con agua y viértela en la fuente para hornear. El queso cheddar se hornea en un horno precalentado a 200 grados hasta que se derrita y tome color.

¡Sirve cuando esté caliente!

Con información de Recetas Geniales