

**PASTEL DE POLLO Y MOLE.**

Ingredientes:

2 K papas cocidas y hechas puré

225 gr queso manchego rallado

2 pechugas de pollo sin piel y cocidas.

2 yemas de huevo batidas ligeramente

70 gr mantequilla blanda

2 tazas de mole preparado con el caldo de cocción del pollo

Sal y pimienta

-Con las papas cocidas hacer un puré y añadir el queso, mantequilla y yemas. Batir rápidamente para que no se coagulen las yemas. Sazonar con sal y pimienta.

-Deshebrar el pollo y mezclarlo con el mole, rectificar la sazón.

-En un molde refractario grande, engrasado con mantequilla colocar una capa de puré en el fondo y paredes.

-Vaciar el pollo con mole y cubrir con el resto del puré, cuidando la presentación.

-Hornear a 200°C por 40 min. o hasta que dore.

Llego a mis manos esta receta y me parece deliciosa! muy rendidora. La comparto con gusto.