

PASTELON DE PLATANO MADURO Y POLLO

Ingredientes:

7 plátanos maduros
4 pechugas de pollo deshuesadas
6 rebanadas de queso mozzarella o de papa
2 huevos
aceitunas rellenas a gusto
alcaparras a gusto
pimiento verde a gusto
ajíes dulces a gusto
cebolla a gusto
ajo a gusto
sal
2 cdas de mantequilla



Procedimiento:

Monde los plátanos y rebánelos en tajadas largas, fríalos y déjelos enfriar.
Prepare la carne cortando las pechugas deshuesadas en pedacitos pequeños.
Guise la carne a gusto suyo, sin mucho caldo.
Engrase el molde con la mantequilla, tape el fondo del molde con rebanadas de plátano, luego coloque la carne encima.
Tape la carne con el resto de los plátanos.
Coloque el queso encima de los plátanos.
Bata los huevos y viértalos encima.
Hornee a 300 grados F por 15 minutos o hasta que el queso derrita.
en el horno convencional.
En el horno de microonda por 10 minutos en high y 5 minutos en médium.
En hornilla por 20 minutos en médium y tapado.
8- Sírvalo con lechuga y tomate.