



INGREDIENTES

- **3 tazas de "Maizabrosa"**
- Polvo de hornear
- Cilantro
- Sal, pimienta, 1 rama de apio, 1 rama de cebolla blanca, 3 dientes de ajo
- 2 huevos
- 3 tazas de agua
- 1 pechuga de pollo
- 1/2 Cebolla
- Cúrcuma

PREPARACIÓN DE MASA

- 1 Vertir en un recipiente 3 tazas de maizabrosa
- 2 Agregar una cuchara de polvo de hornear y sal
- 3 Agregar 2 huevos
- 4 Añadir 3 tazas de agua
- 5 Amasa y forma una masa compacta
- 6 Formar bolitas y aplastarlas armando un círculo
- 7 Derretir media cucharada de mantequilla
- 8 Freír la masa hasta que estén doraditas
- 9 Rellenarlas con tu relleno favorito

PREPARACIÓN DE RELLENO

- 1 Cocina durante 40 minutos la pechuga de pollo con un poco de agua, cebolla blanca y una rama de api, 3 dientes de ajo, sal, pimienta
- 2 Una vez que la pechuga este cocinada, con 2 tenedores desmechar la pechuga
- 3 En un sartén con mantequilla sofreír la cebolla perla
- 4 Se agrega el pollo desmechado, sal, pimienta y una cucharadita de cúrcuma
- 5 Reservar y dejar enfriar



PREPARACIÓN

10 MIN



COCCIÓN

25 MIN



PORCIONES

6-8 PORCIONES

