



dip de pollo y bacon



Ingredientes:

1 pechuga de pollo asado (en nuestro caso pollo asado en olla rápida)

3 filetes de bacon

80 gr de cebolleta

2 cucharadas de mahonesa

100 gr de queso crema

sal y pimienta negra

Preparación:

Freímos el bacon en una sartén o en el microondas. Para hacer el bacon en el microondas, colocamos en un plato de postre un papel de cocina, encima los 3 filetes de bacon y tapamos con otro papel de cocina.

Introducimos en el microondas y cocinamos a máxima potencia entre 1 minuto 40 segundos y 2 minutos.

Trituramos la pechuga de pollo (sin piel) junto con el bacon y la cebolleta.

En un bol mezclamos la picada pollo, bacon y cebolleta y salpimentamos. Añadimos la mahonesa y el queso crema y mezclamos hasta obtener una masa homogénea. Refrigeramos hasta su consumo.

[Con las zarpas en la masa](#)