# La Mini Pastel Pollo

## Los Ingredientes

### El Relleno

**1** cucharada grande de aceite vegetal

1 libra de pechuga de pollo

1 cebolla mediana

½ taza de caldo de pollo

1 taza de zanahorias y guisantes congelados

½ cucharadita de sal

¼ cucharadita de pimienta

¼ cucharadita de tomillo

1 taza de queso cheddar cortado en tiradas

### La Tapa de Masa

½ taza mezcla Original Bisquick

½ taza de leche

2 huevos

## Las Direcciones

1. Caliente el horno a 375°
2. Prepare el sartén de magdalena con aerosol
3. Corte el pollo en pedacitos
4. Pique la cebolla
5. Caliente el aceite a fuego medio en un cazuela de 10 pulgadas
6. Cocine el pollo en el aceite por 5-7 minutos.
7. Añada la cebolla y el caldo do pollo
8. Añada los vegetales congelados
9. Cocine hasta que el líquido se absorba
10. Enfríe por 5 minutos
11. Añada el queso cheddar cortado en tiradas
12. En un tazón mediano, revuelva los ingredientes de la tapa de masa
13. Añada 1 cucharada grande de la tapa de masa en cada punto del sartén de magdalena
14. Añada ¼ vaso de el relleno en cada punto del sartén de magdalena
15. Añada 1 cucharada grande de la tapa de maza arriba del relleno
16. Cocine en el horno por 25-35 minutos
17. Enfríe por 5 minutos
18. Quite lo de la sartén
19. Enfríe por 10 minutos

¡Buen Provecho!