# 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. En un tazón mediano, revuelva los ingredientes de la tapa de masa
11. Añada 1 cucharada grande de la tapa de masa en cada punto del sartén de magdalena
12. Añada ¼ vaso de el relleno en cada punto del sartén de magdalena
13. Añada 1 cucharada grande de la tapa de maza arriba del relleno
14. Cocine en el horno por 25-35 minutos
15. Enfríe por 5 minutos
16. Quite lo de la sartén
17. Enfríe por 10 minutos

¡Buen Provecho!