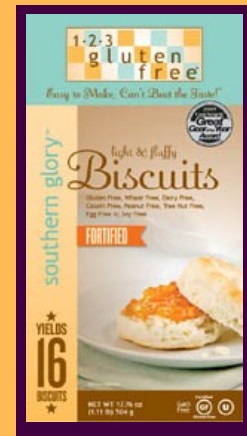


Bollos

relleno con beicon



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Southern Glory Biscuit, preparado según las instrucciones del paquete

12 onzas de beicon, crocante, grasa escurridos y cortados en 1" piezas

1 cebolla grande, picada

5 tallos de apio, picado

4 tazas cubos de calabaza, asado

1 manzana grande, pelado, tubular y cortados en cubos

2 cucharadas salvia secado

2 cucharadas tomillo secado

sal y pimienta molida, al gusto

3 ½ tazas caldo de pollo o pavo

1) Precaliente el horno a 375 °F/ 190°C. Corte preparado masa en el lugar de hornear. No aplique con suero de leche/crema y no espolvoree con azúcar. Hornee. Porque los bollos no habían tenido la aplicación con suero de mantequilla y espolvoreados con azúcar, no se dorarán tanto como normal. Eso está bien. (Se puede prepararse un día de anticipación).

2) Separe la calabaza en cubos en la bandeja para hornear. Rocíe con aceite de oliva y espolvoree con sal y pimienta. Hornee hasta que suavicen y ligeramente dorada. (Se puede prepararse un día de anticipación).

3) Corte los bollos en cubos pequeños y ponga en un tazón grande. En la cacerola a fuego medio, ponga 3 cucharadas de aceite, mantequilla o margarina (o utilice 3 cucharadas de grasa de beicon restante). Agregue la cebolla y el apio y sofría hasta que se ablanden (aproximadamente 10 minutos). Añada las especias y continúan saltee por unos minutos. Añada verduras salteadas, manzana picada y especias a la tazón con bollos. Añada el beicon y calabaza así. Suavemente mezcle todos los ingredientes.

4) Generosamente rocíe el molde para hornear con espray antiadherente. Ponga la mezcla de relleno en el molde preparado. (Nota: hasta este punto, se puede preparar el relleno un día adelantado, refrigerados y se hornean en el día de acción de gracias. Si hace esto, no olvide sacar cualquier utensilios de vidrio en el frigorífico aproximadamente una hora antes de hornear para que no están poniendo el vidrio en frío en un horno caliente, que puede causar algunos utensilios de vidrio a romper.).

