

# Relleno del pan de harina de maíz



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free® Micah's Mouthwatering Corn Bread Mix, preparado según las instrucciones del paquete y permite que se enfríe (se puede preparar antes)

5 cucharadas mantequilla sin sal

1½ tazas de cebollas picadas

1 taza de pimientos rojo/amarillo/naranja picada

1 taza de apio picado

1 taza de zanahorias ralladas

2 cucharaditas de salvia

1½ cucharadita de tomillo

¾ cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

1 taza caldo de pollo (sin gluten) (baja en sal)

2 huevos grandes, mezclado

1) En una sartén grande, sobre fuego medio, derrita la mantequilla y agregue la cebolla, pimientos y apio. Saltee hasta que las verduras estén blandas.

2) Corte el pan de maíz en cubitos. Colóquelos en un tazón grande. Agregue los vegetales salteados, zanahorias, salvia, tomillo, sal y pimienta. Suavemente mezcle. Agregue los huevos y mezcle suavemente.

3) Generosamente rocíe el asadera para hornear con espray antiadherente. Ponga la mezcla en la asadera. (Hasta este punto, el relleno puede ser preparado anteriormente y refrigerado o congelado y luego descongelado).

4) Vierta el caldo de pollo encima del relleno.

5) Precaliente el horno a 350 ° F/177°C. Cubra el relleno con papel de aluminio. Hornee durante una hora. Descubra el plato y hornee por adicional 15 minutos, hasta que el parte superior es dorado y crujiente.

