

Bastilla de pollo, tortilla de habas, chipá guazú y manzana asadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bastilla de pollo

Limon: 1 Unidad

Manteca: 50 g

Azafrán: 1 cdita.

Perejil picado: 1 Taza

Vino Blanco: 50 cc

Manteca clarificada: 50 grs.

Huevos: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Cúrcuma: 1 cda.

Romero: 1 Rama

Jengibre: 1 cda.

Leche de coco: 2 cdas.

Tomillo: 1 Rama

Tamarindo: 1 cda.

Canela: 1 cda.

Pistachos: 50 grs.

Cebollas: 4 Unidades

Almendras Tostadas: 100 grs.

Chile: 1 Unidad

Fondo de Pollo: 1 Taza

Curry: 1 cda.

Ciboulette: A gusto

Cilantro Picado: 1 Taza

Masa Philo: 300 g

Polvo 7 especias: 1 cda

Comino: 1 cda.

Pollo: 1 Unidad

Chipa guazu

Huevos: 4 Unidades

Manteca: 2 cdas.

CHOCLOS: 3 Unidades

Queso Gruyere: 100 g

Manzanas asadas

Canela: 1 cda.

Nueces: 50 grs.

Almendras: 50 grs.

Manzanas rojas: 4 Unidades

Ciruelas secas: 50 g

Manteca: 2 cdas.

Azúcar Negra: 50 grs.

Brandy: 2 cdas.

Pasas de uva rubias: 50 g

Agua: 1 Taza

Azucar: 1/2 Taza

Damascos turcos: 50 g

Pasas de Uva: 50 grs.

Tortilla de habas y arvejas

Sal: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidad

Panceta: 100 g

Arvejas: 100 g

Habas: 100 g

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Para la Bastilla de pollo

- Enmantecar el **pollo**, rellenarlo con, el *tomillo*, el *romero*, y el ciboullete
- Cortar 2 cebollas en $\frac{1}{4}$ y agregar a asadera, con el *limón* cortado en rodajas.
- Añadir el vino en el fondo.
- Cocinar en horno bien caliente hasta que este bien dorado.
- Una vez *cocido* desmenuzar.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* sudar 2 cebollas cortadas en pluma, el *ajo* picado, y el *jengibre* rallado.
- *Condimentar* con las *especias*.
- Agregar *chile* picado, el tamarindo, la leche de coco, las almendras tostadas y molidas, los pistachos picados, el *cilantro* y el *perejil*.
- Incorporar el *pollo* desmenuzado y el caldo de *pollo*
- Batir los huevos y agregar
- Forrar una tartera con masa philo, pincelar con *manteca* clarificada, añadir otra capa de masa philo.
- Agregar el relleno y más almendras molidas.

Manzanas asadas

•

- En un bowl mezclar

- Los damascos turcos y las ciruelas secas cortadas, las almendras y nueces picadas, el azúcar negra, la canela, la *manteca*, las pasas y el brandy
- Descorazonar 4 manzanas rojas, hacerle un tajo en la piel en la mitad de la **manzana**.
- Rellenar la *manzana* con la mezcla.
- Disponerlas en una asadera con el azúcar y el agua.
- Cocinar en horno a 180° hasta que estén tiernas.

Para la tortilla de habas y arvejas

- *Saltear* en una sartén la *panceta* cortada en bastones con la *cebolla* picada.
- Mezclar en un bowl con las **habas** y las arvejas blanqueadas, los huevos, salpimentar.
- Cocinar en una sartén de ambos lados.

Para el chipa guazu

- Mezclar 2 choclos rallados y 1 *choclo* desgranado los huevos y el queso rallado
- Salpimentar.
- Enmantecar una placa para horno .
- Cocinar a 180° por 15 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bastilla-de-pollo-tortilla-de-habas-chipa-guazu-y-manzana-asadas>