

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

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bastilla de pollo

Limon: 1 UnidadCanela: 1 cda.Manteca: 50 gPistachos: 50 grs.Azafrán: 1 cdita.Cebollas: 4 Unidades

Perejil picado: 1 Taza Almendras Tostadas: 100 grs.
Vino Blanco: 50 cc Chile: 1 Unidad

Manteca clarificada: 50 grs. Fondo de Pollo: 1 Taza

Huevos: 4 Unidades Curry: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Cúrcuma: 1 cda.

Cilantro Picado: 1 Taza

Romero: 1 Rama

Masa Philo: 300 g

Jengibre: 1 cda. Polvo 7 especias: 1 cda Leche de coco: 2 cdas. Comino: 1 cda.

Tomillo: 1 Rama Pollo: 1 Unidad Tamarindo: 1 cda.

Chipa guazu

Huevos: 4 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Queso Gruyere: 100 g

CHOCLOS: 3 Unidades

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 Arvejas: 100 g Huevos: 4 Unidades Habas: 100 g

Cebolla Morada: 1 Unidad Pimienta: A gusto

Panceta: 100 g

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 ¼ 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 180º 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 180º por 15 minutos.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/bastilla-de-pollo-tortilla-de-habas-chipa-guazu-y-manzana-asadas