

Chicken pie

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Cebollas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Limones: 4 Unidades

Muslos de Pollo: 8 Unidades

Papines andinos: 500 Gramos

Harina: 2 cdas.

Puerros: 2 Unidades

Caldo De Pollo: 500 cc

Cabeza de ajo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: Al gusto

Masa Philo: Cantidad necesaria

Zanahorias: 3 Unidades

Romero: Cantidad deseada

Tomillo: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una asadera colocamos los papines cortados en mitades, los limones y el *ajo*
- Agregamos cebollas en pluma, zanahorias, puerros en rodajas y muslos de *pollo* por encima
- Condimentamos con sal, pimienta negra, *tomillo*, *romero*, un poco de aceite de oliva y llevamos a un horno moderado por 1 hora hasta que se dore.
- Una vez *cocido* desmenuzamos los pollos, eliminando la piel y mezclamos con los vegetales de cocción exceptuando los limones.

Para la veloute

- Derretimos *manteca* en una ollita, incorporamos *harina* y trabajamos hasta formar un roux.
- Agregamos caldo de *pollo* y trabajamos con un batidor hasta eliminar los grumos
- Cocinamos y reservamos.
- Incorporamos la veloute, rectificamos sazón con sal, pimienta y llevamos el relleno a una fuente para horno.
- Tapamos la fuente con el relleno pegando bien los bordes con 4 capas de masa filo pinceladas con *manteca* derretida entre lámina y lámina.

- Hornemos a 180°C por 30 minutos hasta *dorar* la masa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chicken-pie-2>