elGourmet

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* desmenuzar los pollos, eliminando la piel y mezclar 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