

Chicken pie

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Relleno

Puerros: 3 Unidades

Espárragos: 2 atados

Harina: 100 Gramos

Caldo De Pollo: 200 Centímetros cúbicos

Arvejas frescas: 200 Gramos

Mostaza: 1 Cucharada

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Masa de hojaldre: 500 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Chauchas rollizas: 100 Gramos

Jugo de manzana: 150 Centímetros cúbicos

Crema de leche: 100 Centímetros cúbicos

Hongos: 500 Gramos

Pollo cocido en caldo: 1 Kilo

Tomillo: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén amplia con *manteca* y aceite de oliva *puerro* picado hasta que se ablanden.
- Agregar espárragos y chauchas en trozos de 3 cm, tapar y cocinar hasta que se tiernizen.
- Añadir *manteca* y una vez fundida incorporar *harina*, mezclando hasta formar un roux.
- Agregar *jugo de manzana* y mezclar hasta que se espese. Añadir caldo de *pollo* y dejar cocinar hasta reducir.
- Incorporar arvejas, *crema*, mostaza, *tomillo* y los *hongos* en cuartos.
- Cocinar hasta reducir y espesar.
- Desmenuzar el *pollo cocido* en caldo con hierbas y unir con la preparación.
- Llevar la preparación a una fuente circular y cubrir con la masa de *hojaldre* estirada de 0, 5 cm.
- Presionar bien los bordes y pintar toda la superficie con *huevo* batido.
- Llevar a horno a 180ª C por 25 minutos aprox.
- Servir en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chicken-pie-4>