

# 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>