Chicken pie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Buñuelos blancos

Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Yema: 1 Unidad
Manteca pomada: 70 grs.
Pan del día anterior: 120 g
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Buñuelos de salchichas

Hígado y corazón del pollo:
Aceite: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 30 g
Salchicha fresca: 150 g

Pollo

Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo De Ave: 200 cc
Harina: Cantidad necesaria
Pollo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Huevos duros: 4 Unidades
Panceta ahumada: 200 g

Varios

Masa de hojaldre: 300 g
Ciboulette: A gusto

Preparación de la Receta

Pollo

- Deshuese el *pollo* y corte la carne en cubos de 2 cm de lado.
- Salpimiente los cubos de *pollo* y pase ligeramente por *harina*.
- Corte la *panceta* en bastones.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite dore la *panceta* con el *pollo*.
- Agregue el caldo y deje cocinar durante 5 minutos más.
- Condimente con sal y pimienta.

Buñuelos blancos

- Retire la corteza del pan, corte en cubos pequeños y disponga en un bowl.
- Agregue la *manteca* pomada, el *perejil* picado, la ralladura de *limón*, de *naranja*, la yema, nuez moscada, sal y pimienta.
- Mezcle hasta formar una pasta maleable y forme esferas pequeñas.

Buñuelos de salchichas

- Pique finamente el hígado y el corazón del *pollo*.
- Retire la piel de la salchicha y desgrane la carne.
- En un bowl disponga el hígado, el corazón, la carne de salchicha, sal y pimienta.
- Mezcle bien y forme esferas pequeñas.
- En una sartén caliente con aceite y *manteca* dore las albóndigas de salchichas con las blancas.

Armado y cocción final

- Estire las 3/4 partes de la masa y forre un molde para tarta de 24 cm de diámetro.
- Reserve el resto de masa para cubrir el pastel.
- Corte los huevos duros en cuartos.
- Dentro del molde disponga el *pollo*, los huevos y las albóndigas.
- Espolvoree con ciboultte picado, cubra con la masa reservada y pinte con *huevo* batido.
- Realice una chimenea en dos puntos de la masa y cocine en el horno caliente durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva directamente en el molde de cocción.

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