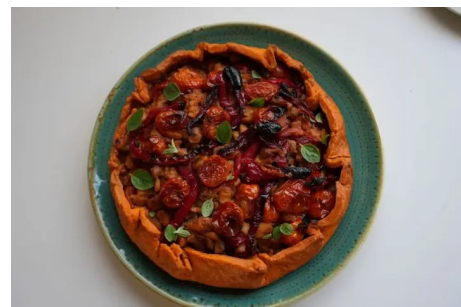


Galette de pollo con masa de Pimentón



Ingredientes

para el relleno

Patamuslo de pollo deshuesado, picado: 700 gr

Diente de ajo picado: 2

Sal y Pimienta:

Cebolla picada: 2

Pimentón dulce: 1 Cucharadita

Aceite de oliva:

para la masa de pimenton

Harina 0000: 250 gr

Sal: 1 Cucharada

Agua helada: 60-70 Ml

Manteca fría en cubos: 125 gr

Pimentón dulce: 1 Cucharada

para los vegetales asados

Morron rojo en tiras: 2

Tomates cherries: 250 gr

Sal y Pimienta:

Aceite de oliva:

Tomillo fresco:

para terminar

Huevo batido: 1 para pincelar bordes

Preparación de la Receta

PARA LA MASA

- 01. Masa. Mezclar la *harina* con la sal y el **pimentón**
- Sumar la *manteca* fría y arenar con las manos hasta lograr una mezcla arenosa
- Agregar el agua helada de a poco hasta unir sin amasar de más
- Envolver en film y descansar 30 minutos en heladera
- 02. Horno. Precalentar el horno a 200 °C

PARA EL RELLENO

- 03. **Pollo**. En una sartén con aceite de oliva, rehogar la *cebolla* y el *ajo* hasta transparentar
- Sumar el patamuslo picado, salpimentar y *condimentar* con el *pimentón*
- Cocinar hasta que el *pollo* esté bien *cocido*.
- Retirar del fuego y dejar enfriar
- 04. Vegetales asados. Colocar el *morrón* en tiras y los tomates cherry enteros en una asadera
- Rociar con aceite de oliva, salpimentar y sumar el *tomillo*
- Hornear 20 a 25 minutos, hasta que estén tiernos y los bordes empiecen a caramelizar
- Dejar enfriar
- 05. Armado de la galette. Estirar la masa de *pimentón* en un disco irregular sobre papel *manteca*, sin forrar molde
- Distribuir el *pollo* y los vegetales asados en el centro, dejando libre un borde de unos 5 cm
- Doblar los bordes de la masa hacia adentro, superponiendo pliegues, dejando el centro descubierto
- 06. Terminación. Pincelar los bordes de la masa con *huevo* batido
- 07. Cocción. Hornear a 190–200 °C entre 35 y 40 minutos, hasta que la masa esté bien dorada y crocante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galette-de-pollo-con-masa-de-pimenton>