

Hojaldre de pollo a las hierbas con salsa de puerros y hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: ¼ L

Tomillo: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 1 cda.

Panceta ahumada: 400 g

Ciboulette: 1 cda.

Huevos: 2 Unidades

Masa de hojaldre: ½ k

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Bebida sugerida

Vino Chardonnay 2000:

Opcional

Ciboulette picado:

Salsa

Hongos secos: 25 g

Caldo de verduras: 50 cc

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Puerros: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Vino Chardonnay: 150 cc

Preparación de la Receta

Relleno

- Elimine la piel de las pechugas de **pollo** y corte la carne en cubos.
- Separe las claras de las yemas.
- Bata ligeramente las yemas y reserve para el armado.
- Pique groseramente las hierbas frescas.
- Procese la carne de *pollo* con las claras, sal y pimienta.
- Agregue las hierbas y la *crema* sin dejar de procesar.

Armado

- Estire la masa de **hojaldre** y corte 8 discos de 15 cm de diámetro.
- Corte la *panceta* en 8 láminas finas.
- Coloque dos láminas de *panceta* en forma de cruz y en el centro una porción de relleno.
- Encierre el relleno con la *panceta* y disponga en el centro de un disco de masa.
- Pincele los bordes de masa con las yemas batidas reservadas y cubra con otro disco de masa.
- Acomode los hojaldres en una placa enmantecada, realice cortes superficiales sobre la masa formando rayos.
- Con la ayuda de una cuchara, lleve los bordes de la masa hacia adentro, dejando espacios entre cada marca para formar un repulgo.
- Pincele la superficie con más yemas batidas y cocine en horno precalentado a 190° C durante 20 minutos aproximadamente

Salsa

- Pique los puerros.
- Remoje los **hongos** en agua caliente durante 4 horas, escurra y pique groseramente.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva sude los puerros a fuego bajo.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore los *hongos*, sal y pimienta.
- Añada el caldo, la *crema* y deje reducir.
- Rectifique la sazón.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de salsa, encima un *hojaldre* de *pollo*.
- Espolvoree los bordes con *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-de-pollo-a-las-hierbas-con-salsa-de-puerros-y-hongos>