Láminas de philo con palta y pollo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Eneldo: A gusto
Semillas de sésamo negro: Cantidad necesaria
Manteca clarificada: 100 grs.
Masa Philo: 200 g

Relleno

Pollo: 2 Supremas
Mayonesa: 50 g
Paltas: 2 Unidades
Salsa Tabasco: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Extienda sobre la mesada una *plancha* de masa philo y corte en cuadrados de 8cm x 8cm, luego pinte con *manteca* clarificada.
- Coloque sobre cada cuadrado de masa philo una ramita de *eneldo*, espolvoree con parmesano rallado y semillas de *sesamo* negras, encima coloque otra capa de masa philo, pinte nuevamente con *manteca* y proceda del mismo modo hasta formar 4 capas
- En una placa con una *plancha* siliconada o papel *manteca* disponga los cuadrados de masa rellenos, cubra con otra *plancha* siliconada y cocine en horno a 190ºC durante 5 minutos.

Relleno

- En una olla con agua hirviendo y sal cocine el **pollo** durante 25 minutos aproximadamente
- Una vez tiernas las supremas retire y deje enfriar, luego desmenuce.
- Corte las paltas al medio, retire el *carozo* y con la ayuda de una cuchara retire el relleno
- Corte en cubos de ½ cm de lado.
- Coloque en un recipiente el *pollo* desmenuzado junto con la **palta**, salsa tabasco y la *mayonesa*
- Mezcle bien.

Armado

- Sobre coda cuadrado de masa philo estienda relleno y cubra con otro cuadrado formando un sandwich.

Presentación

- En un plato realice lineas decorativas con salsa tabasco y encima coloque los cudrados de masa philo rellenos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/laminas-de-philo-con-palta-y-pollo