

# Mil hojas crujientes con vegetales pollo y estragón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Margarina fundida:** 100 g

**Aceite:** 100 g

**Agua:** 100 ml.

**Azúcar:** 20 grs.

**Semolina:** 50 g

**Harina 0000:** 450 g

## Pollo con estragón

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pollo:** 200 g

**Estragón:** A gusto

**Vino Blanco:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Vegetales

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Hojas verdes:** Cantidad necesaria

**Aceto balsámico:** 50 cc

**Cuatro pimientos (blanca, negra, rosa y verde):** A gusto

**Sal:** A gusto

**Pimienta de Jamaica:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con el *semolín*, el azúcar, la *margarina*, el aceite y amase hasta integrar todos los ingredientes.
- Agregue el agua y forme una masa.
- Vuelque sobre la mesada e integre y deje descansar de 10 a 15 minutos.

## Pollo con estragón

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el **pollo** junto con el **estragón** previamente hidratado en vino blanco. Condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino y deje evaporar el alcohol.
- Termine la cocción.

## Vegetales

- Coloque en un bowl el aceto agregue la sal junto con el *jugo de limón* y mezcle.
- Incorpore ambas pimientos y emulsione con aceite de oliva.
- Coloque en un bowl las hojas verdes y condimente con la preparación anterior a gusto y mezcle.

## Armado

- Estire la masa con palote de 3 mm de espesor.
- Cote la masa en rectángulos de 6cm por 3 cm aproximadamente.
- Luego corte en diagonal los rectángulos.
- Coloque en una bandeja enmantecada y pinche.
- Lleve al horno a 180°C y cocine durante 10 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva en un plato el *pollo* por encima las mil hojas y acompañe con los vegetales

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-crujientes-con-vegetales-pollo-y-estragon>