

Pastel con Pollo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Papas: 3 Unidades

Boniato: 1 unidad

Caldo De Vegetales: 300 miliitros

Eneldo fresco: c/n

Apio: 2 Ramas

Limon: 1 unidad

Masa Philo: 250 Gramos

Pata Muslo De Pollo: 4 Unidades

Puerros: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Cabeza de ajo: 1/2 unidad

Cebolla: 1 unidad

Harina: 70 Gramos

Manteca: 70 Gramos

Manteca derretida: c/n

Mostaza de Dijon: 3 cdas

Sal y Pimienta: c/n

Zanahorias baby: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- En una fuente para horno, disponer del **pollo** sin piel, los ajos, la *cebolla* en gajos, el *puerro* y el *apio* picado, las zanahorias baby, el lim
- ="" helvetica'="">ón en gajos, las papas y el *boniato* en cubos medianos.
- Incorporar la *mostaza*, el *eneldo* fresco y *condimentar* con sal y pimienta.
- Agregar aceite de oliva, cubrir con papel aluminio y llevar a horno a 170
- ="" helvetica'="">° C por 2 horas.
- En una olla derretir *manteca*, agregar *harina* y mezclar hasta formar una pasta (roux).
- Agregar el caldo caliente lentamente y cocinar hasta lograr una consistencia cremosa y homog
- ="" helvetica'="">énea.
- Transcurrido el tiempo retirar el *pollo* del horno y desmenuzarlo todo.
- Remover los huesos, el *limón* y todo lo que no queramos que est
- Helvetica'="">é presente en el relleno del chicken pie.
- Llevar toda la carne y los vegetales desmenuzados a una fuente para horno redonda tipo tortera, volcar la salsa roux dentro del relleno y mezclar.
- Cubrir la superficie con masa philo acomodando las hojas para darle volumen, pintar con *manteca* derretida y llevar a horno a 180
- Helvetica'="">° C hasta *dorar* la masa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-con-pollo>