

Pastel de calabaza y polluelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Polluelo

Albahaca picada: 2 cda.

Perejil picado: 2 cdas.

Laurel: 2 Hojas

Ciboulette picado: 2 cdas.

Sal de mar: A gusto

Pimienta Negra: A gusto

Polluelo: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 1 Planta

Ajo: 2 Dientes

Apio: 3 Ramas

Zanahorias: 2 Unidades

Puré de calabaza

Aceitunas negras picadas: 50 g

Pasas de uva rubias: 50 g

Queso Crema: 50 grs.

Ralladura de naranja: 1 cdita.

Puré de calabaza: 1 k

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Almendras fileteadas: 150 g

Orégano fresco: 1 cda.

Sal y pimienta negra: A gusto

Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Soja texturada: 1 Taza

Cebolla de verdeo: 3 Tallos

Apio: 3 Tallos

Tomates Perita: 3 Unidades

Morrón Rojo: 1 Unidad

Zanahoria rallada: 1 Taza

Salsa blanca con caldo

Ghee: 1 cdas.

Harina integral: 1 cda.

Preparación de la Receta

Polluelo

- En una *cacerola* con abundante agua fría incorpore las zanahorias, *cebolla* de verdeo y *apio* cortados groseramente, agregue los dientes de *ajo* machacados y las hojas de *laurel*, condimente con sal de mar y pimienta negra, por ultimo incorpore el polluelo, tape la *cacerola* y cocine a fuego lento durante aproximadamente 40 minutos a 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de cocción del polluelo, retírelo del caldo y una vez frío desmenúcelo
- Cuele el caldo y resérvelo.

Relleno

- Pique los tallos de *apio* y la parte blanca de la *cebolla* de verdeo.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Retire las nervaduras del *morrón* y córtelo en juliana.
- Corte los tomates en láminas.
- En una *cacerola* bien caliente con aceite de oliva saltee las verduras, luego de unos minutos de cocción incorpore los tomates, condimente con sal y pimienta.
- Una vez tiernas y levemente doradas las verduras retírelas del fuego y colóquelas en un bowl.

Salsa blanca con caldo

- Coloque una *cacerola* al fuego y una vez caliente incorpore el *ghee* y la *harina* integral, cocine unos minutos mientras mezcla con una cuchara de madera, luego agregue dos tazas del caldo reservado anteriormente, mezcle y deje reducir.

Puré de calabaza

- Incorpore al puré de **calabaza** el queso blanco, pasas de uva, aceitunas negras, *orégano* fresco, queso parmesano, ralladura de *naranja* y condimente con sal y pimienta negra, mezcle a medida que incorpora los ingredientes.

Armado

- En un bowl coloque el *pollo* desmenuzado con la mitad de las verduras del relleno, tome otro bowl y coloque el resto del relleno.
- En el bowl donde tiene solo las verduras incorpore la soja texturada y la mitad de las hierbas picadas, *perejil*, *albahaca* y *ciboulette*, el resto de las hierbas incorpórelas al *pollo*, mezcle bien ambas preparaciones y luego colóquelas en dos placas, agregue a ambas salsa blanca y por ultimo cúbralas con el puré de *calabaza*, espolvoree con almendras fileteadas, queso parmesano rallado y aceite de oliva.

- Termine la cocción en horno precalentado a 200°C hasta que este la superficie completamente gratinada.

Presentación

- Corte ambos pasteles en porciones y sirva en un plato.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-calabaza-y-polluelo>