

Pastel de hongos, pollo y papas al estragon

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Estragón fresco: 4 Rama

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Girgolas: 3 Unidades

Shitakes secos hidratados: 3 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Cebollas: 3 Unidades

Champiñones: 3 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Vino Blanco: 1 1/2 Taza

Echalottes: 2 Unidades

Pata - Muslo de Pollo: 4 Unidad

Guarnición

Papas: 6 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Nuez Moscada: Una pizca

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuese las presas de **pollo**, retire la piel y corte en bocados
- Luego salpimiente y pase por *harina*.
- Pele y corte groseramente los echalottes y las cebollas, luego procese levemente.
- Pele y pique los ajos.
- Retire el cabito de los **hongos** y corte en cuartos.

Guarnición

- Pele las papas y con una mandolina corte en finas láminas.
- Derrita en una olla la *manteca* y Saborice con sal, pimienta y nuez moscada.
- Coloque las papas en un recipiente y báñelas con la *manteca* saborizada, mezcle bien.

Armado

- Lleve una placa de horno a fuego, una vez caliente agregue el aceite de oliva, la *manteca* y selle los bocados de *pollo* de ambos lados unos segundos
- Retire el *pollo* crudo y escurra sobre papel absorbente.
- Sobre la placa donde cocino el *pollo* vierta la *cebolla* con el *echalotte* procesado, salpimiente y cocine hasta *dorar* levemente, retire y reserve junto con el *pollo*.
- Agregue a la placa mas materia grasa y una vez caliente saltee los *hongos* de ambos lados unos minutos
- Una vez cocidos levemente los *hongos* agregue el *pollo*, la *cebolla*, los ajos y el **estragon** fresco a la placa, mezcle bien, deje cocinar unos minutos y vierta el vino, deje la superficie pareja y cocine a fuego mínimo durante 5 minutos.
- Luego acomode las papas sobre la preparación
- Termine la cocción en horno precalentado a 180°C, una vez doradas las papas retire.

Presentación

- Sirva una porción en un plato y bañe con los jugos de la cocción.
- Decore con ramitas de *estragon*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-hongos-pollo-y-papas-al-estragon>