elGourmet

# 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 180ºC, 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**