

Pastel de pollo



Ingredientes

4 x 200 g de tapas de hojaldre:

Mostaza de Dijon: 2 cditas.

Pechuga de pollo asada: 320 g

Pimienta negra recién molida:

Crema agria: 180 g

Huevo: 1 Unidad

Hojas de albahaca cortadas: 2 cdas.

Piel de limón rallada: 1 cdita.

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, mezclamos el pollo en trozos con la crema agria, la mostaza, las hojas de albahaca y la ralladura de limón

- N.
- Luego, cortamos dos rectángulos de masa de *hojaldre* de 15x10cm y los colocamos sobre una bandeja de horno
- Colocamos el relleno sobre la masa.
- A continuación, cortamos otros dos rectángulos de 18x12cm y con ellos tapamos el relleno
- Sellamos los bordes presionando justo donde termina el relleno pero sin llegar al final de la masa.
- Por otro lado, batimos el *huevo* y pintamos con una brocha los pasteles solo donde se encuentra el relleno
- De este modo, los bordes quedarán bien altos.
- Llevamos al horno precalentado a 180°C durante 25-30 minutos.
- Servimos.