elGourmet

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 lim&oacute

- 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 180ºC durante 25-30 minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pollo-2