

Pastel de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de berro

Aceite De Oliva: A gusto

Berro: 120 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Mantequilla de aceitunas verdes

Caldo de verduras: 100 cc

Aceitunas verdes descaroizadas: 50 g

Sal y pimienta negra: A gusto

Pasas de uva rubias: 50 g

Laurel: 1 Hoja

Mantequilla: 50 grs.

Masa

Sal: A gusto

Yemas de huevo: 4 Unidades

Azúcar glass: 100 g

Harina de trigo: 500 grs.

Manteca vegetal: 175 g

Mantequilla: 125 grs.

Relleno

Salsa Inglesa: 1 cda.

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Cebollin: 40 g

Aceite Neutro: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Tinto: 1 Taza

Papelón (Azúcar de caña): 2 cdas.

Pollo: 1 Unidad

Tomate: 2 Latas

Mantequilla: 2 cdas.

Ají picante seco molido: 1/4 cda.

Ajo: 4 Dientes

Pimentón rojo: 80 g

Laurel: 1 Hoja

Cebolla: 80 g

Ajo porro: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *mantequilla* junto con la *manteca* vegetal y bata hasta *blanquear*, luego sazone con sal y agregue las yemas, bata y una vez incorporados añada azúcar glass, siga batiendo hasta que se incorpore por completo, por ultimo agregue la *harina* en dos veces, una con las manos y luego amase hasta lograr una masa homogénea, envuélvala en papel film y déjela reposar en la heladera durante 20 a 30 minutos.

Relleno

- Limpie el **pollo** y separe las presas.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique el *ajo porro* y el *cebollín*.
- Corte el *pimentón rojo* en *brunoise*.
- En una *cacerola* coloque aceite neutro y *mantequilla*, lleve a fuego y una vez fundida la *mantequilla* incorpore las presas de *pollo*, cocine a fuego máximo hasta sellarlas por completo, terminado este paso retire las presas y corte la carne en bocados, reserve.

Mantequilla de aceitunas verdes

- En una sartén caliente coloque la *mantequilla*, una vez fundida incorpore las aceitunas verdes picadas groseramente, las pasas de uva rubias, la hoja de *laurel*, sal, pimienta y el caldo de verduras, cocine a fuego máximo hasta que reduzca
- Logrado este paso retire las pasas de uva junto con las aceitunas y procéselas con un mixer, reserve.

Ensalada de berro

- En un recipiente coloque *jugo de limón*, sal y pimienta, procese con un mixer mientras incorpore el aceite de oliva en forma de hilo, procese hasta emulsionar.
- En un bowl coloque el *berro* y al momento de servir sazone con la vinagreta.

Armado

- Pasado el tiempo de reposo, retire la masa de la heladera, colóquela sobre una hoja de papel encerado y por encima cúbrala con otra hoja de papel encerado, luego estírela con la ayuda de un palo de amasar hasta lograr 1cm de espesor, terminado este paso divida la masa en dos partes iguales, tome una de las mitades y córtela en cuadrados, luego forre con los cuadrados los moldes de tarteletas, quite el sobrante de masa y cocine en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 5 a 10 minutos
- Pasado el tiempo de cocción retire del horno y deje enfriar.

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva sofría la *cebolla* junto con el *cebollín*, el *ajo porro* y el *ajo*, una vez que comience a ablandarse incorpore el *pimentón* rojo y el *tomate*, cocine durante 10 minutos y agregue *ají* picante en polvo, el *papelón*, la hoja de *laurel*, salsa inglesa y desglase con vino tinto, una vez que rompa hervor incorpore el *pollo*, sazone con sal y pimienta y termine la cocción a fuego a mínimo hasta que el *pollo* este tierno
- Pasado el tiempo de cocción retire del fuego y deje enfriar.
- Rellene las tarteletas con el relleno de *pollo*, luego cúbralas con el resto de masa, pínchelas con un tenedor y termine la cocción en horno precalentado solo hasta que la masa este levemente dorada
- Terminada la cocción retire del horno, deje reposar unos minutos y luego desmolde.

Presentación

- Sirve en el plato de presentación un pastel de *pollo* y acompañe con la *mantequilla* de *aceituna* verde y la ensalada de *berro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pollo-3>