elGourmet

Pastel de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo: 2 Tazas
Aceite De Oliva:
Ajo: 3 Dientes
Perejil:
Hojaldre/Planchas: 2 Unidad
Apio: 1 Planta
Zanahorias: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidades
Extracto De Tomate: 1 cda.
Pechugas de pollo: 4 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Champiñones: 200 g
Vino Blanco: 1 Taza
Aceto balsámico: 2 cda.
Portobellos: 200 grs.

Para las berenjenas:

Berenjenas: 3 Unidades
Salsa de tomate: 200 g
Queso Parmesano: 200 grs.
Aceite De Oliva:
Pan Rallado: 100 grs.

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Colocar las pechugas en una placa para horno con aceite, sal, pimienta, hojas de *apio* y *perejil*, 2 dientes de *ajo* aplastado, caldo, vino blanco.
- Taparlo con papel aluminio y llevar a horno a 190° por 20 minutos.
- Una vez cocidas cortarlas en cubos.
- En un sartén con aceite de oliva y *manteca* sudar las zanahorias cortadas en rodajas, la *cebolla* en juliana, el *apio* en rodajas y el diente de *ajo* machacado
- Salpimentar.
- Incorporar el extracto de *tomate*.
- En otro sartén con aceite de oliva y *manteca* sellar champiñones y portobellos

- Cocinar hasta que se evaporen los jugos.
- Desglasar con un poco de aceto balsámico.
- Mezclar los *hongos* con los vegetales y agregar una cda
- De *harina* para espesar la preparación,
- sumar *perejil* picado y el **pollo**.
- Incorporar una taza de caldo.
- Colocar una *plancha* de *hojaldre* en la base de un molde para horno, cocinar por 10 minutos.
- Verter la preparación por encima, tapar con otra *plancha* de *hojaldre*, pincharla con un tenedor
- Y llevar al horno a 190°C hasta que el *hojaldre* este *cocido*.

Para las berenjenas

- Cocinar las berenjenas cortadas en rodajas en un horno microondas por 5 minutos.
- Disponer en una placa para horno aceitada
- Salpimentar
- Colocar 1 cda
- De salsa de *tomate* por encima de cada *berenjena*.
- Mezclar queso parmesano y pan rallado con aceite de oliva.
- Agregar una cda
- En cada *rodaja*.
- Llevar a horno hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pollo-4