

Pastel de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de berro con vinagreta

Sal y pimienta negra:

Berro: 120 g

Jugo de Limón: 30 cc

Aceite De Oliva: 90 cc

Mantequilla de alcaparras

Sal y pimienta negra:

Caldo De Pollo: 50 cc

Alcaparras: 40 g

Manteca: 50 g

Pasas de uva rubias: 20 g

Vino Blanco: 1/4 Taza

Masa

Manteca: 125 g

Agua: Cantidad necesaria

Yemas: 4 Unidades

Manteca vegetal: 175 g

Sal: 1 cdita.

Harina de trigo: 500 grs.

Azucar: 3/4 Taza

Relleno

Sal y pimienta negra:

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimiento rojo: 1 Unidad

Papelón: 2 cda.

Vino Tinto: 1/2 Taza

Alcaparras: 1 cda.

Cebolla: 80 g

Vinagre de jerez: 1 cda.

Ciboulette: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Pasas de uva negras: 100 g

Pechuga de pollo: 1 1/2 k

Cebolla de verdeo: 40 grs.

Tomate cortado: 2 Taza

Aceitunas rellenas:

Puerro: 50 Cantidad necesaria

Ají molido: 1 cdita.

Salsa Inglesa: 1 cdas.

Hierbas fritas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Albahaca: 30 g

Perejil: 30 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un procesador muele el azúcar.
- En un bowl coloque la *harina*, la *manteca* y la *manteca* vegetal blanda, mezcle con la punta de los dedos, agregue el azúcar, la sal y las yemas de a una.
- Agregue la cantidad de agua necesaria. Una la masa sin amasar y deje descansar.

Relleno

- Corte la pechuga de **pollo** en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y pique los ajos.
- Corte el *puerro* en láminas finas.
- Pique el *ciboulette*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en láminas finas.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire la parte blanca y las semillas, corte en cubos pequeños.
- Desmenuce el *papelón*.
- Pique las aceitunas y las pasas de uva.
- Corte los tomates al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *pollo*.
- Agregue la *cebolla*, el *puerro*, la *cebolla* de verdeo, *ciboulette*, las *alcaparras*, el *tomate*, el *pimiento* rojo, las aceitunas, las pasas de uva, *papelón*, la salsa inglesa, el *ajo*, el vino tinto dulce, el *vinagre* de jerez, la sal y la pimienta.
- Cocine a fuego bajo.

Armado

- Tome la masa, coloque sobre la mesada previamente enharinada, cubra con papel film y estire con ayuda de un palo de amasar.
- Retire el film y corte con un corta pastas, forre un molde previamente enmantecado y enharinado con la masa.
- Coloque dentro el relleno y cubra con otra porción de masa siguiendo el procedimiento anterior.
- Presione bien los bordes y corte con un cuchillo el exceso de masa.

- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno hasta *dorar*. Retire y deje reposar.

Mantequilla de alcaparras

- En una sartén con *manteca*, agregue las *alcaparras*, las pasas de uva, desglace con vino, deje evaporar el alcohol y añada el caldo, sal y la pimienta.
- Deje reducir 1/3 del líquido a fuego bajo.
- En un procesador coloque la preparación y procese para lograr una *crema* rústica.
- Retire y reserve.

Ensalada de berro con vinagreta

- En un bowl pequeño coloque *jugo de limón*, sal, pimienta y aceite de oliva. Mezcle hasta emulsionar.
- Lave el *berro* y mezcle con la vinagreta.

Hierbas fritas

- Lave y seque el *perejil* y la *albahaca*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el *perejil* y la *albahaca*, retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato desmolde el pastel de *pollo*, agregue la ensalada de *berro* con vinagreta y la *mantequilla* de *alcaparras*.
- Decore con las hierbas fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pollo-5>