elGourmet

Pastel de Pollo por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: c/n
Cebolla picada: 1 unidad
Harina: 3 cdas
Masa de hojaldre: 500 grs
Arvejas: 1 Taza
Panceta: 100 grs
Supremas de pollo cocidas y desmenuzadas: 3 Unidades
Ajo picado: 2 Dientes
Curry: 1/2 cdita.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Mostaza: 1 cda
Orégano: 1/2 cdita
Sal y Pimienta: c/n
Caldo de gallina: 300 cc

Preparación de la Receta

- Cortar *panceta* ahumada en cubos y *saltear* en sartén con aceite.
- Agregar *cebolla*, *ajo* y continuar hasta transparentar.
- Añadir *harina*, mezclar bien y cocinar 2 minutos.
- Incorporar caldo, vino blanco, mezclar para evitar los grumos y dejar a fuego suave hasta que espese.
- Agregar *mostaza* en grano e integrarla a la preparación.
- Añadir *curry*, *orégano*, sal y pimienta.
- Incorporar arvejas y el **pollo** desmenuzado a la sartén con la salsa.
- Llevar la preparación a una fuente rectangular de horno y cubrir con la masa de *hojaldre* estirada de 3 mm.
- Pegar bien los bordes pintando con *huevo* y presionar con tenedor los bordes.
- En el centro de la masa realizar un corte e introducir un tubo de papel aluminio (chimenea).
- Pincelar toda la masa con *huevo* diluido con un poco de agua y cocinar en horno a 180 °C hasta *dorar* el *hojaldre*.

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