Pastel de pollo y cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 200 grs.
Agua: 50 cc
Sal fina: 1 cdita.
Manteca: 100 g

Relleno

Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento verde: ½ Unidad
Laurel: 1 Hoja
Carne de Cordero: 250 g
Caldo de carne: 50 cc
Tomillo: 1 Rama
Puerros: 2 Unidades
Cognac: 50 cc
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Perejil: 2 Ramas
Panceta ahumada: 200 g
Carne de pollo: 250 g

Varios

Huevos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *manteca* fría con la *harina* y la sal.
- Agregue el agua hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje descansar en la heladera cubierta por un film durante 30 minutos.
- Estire hasta obtener un rectángulo de masa fina.

Relleno

- Corte la carne de **cordero** y de **pollo** en cubos de 2 cm de lado.
- Corte la *panceta* en cubos de 1 cm de lado.
- Corte la *cebolla* en émincé.
- Pique el *ajo*.
- Corte el *pimiento* en *brunoise*.
- Corte el blanco de *puerro* en paisana.
- Forme un bouquet con el *laurel*, el *tomillo*, el *perejil*.
- Pele la *zanahoria* y las papas corte en ruedas de 1/2 cm de espesor
- En una sartén con aceite de oliva dore la carne de *cordero* con la *panceta*
- Retire y selle los cubos de *pollo*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sude la *cebolla*, el *puerro*, el *pimiento* y el *ajo*.
- Incorpore la carne de *pollo*, *cordero* y *panceta*.
- Deglase con el Cognac, el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo, el bouquet de hierbas y cocine a ebullición suave durante 8 minutos.
- Agregue las papas y las zanahorias, cocine durante 2 minutos más.
- Vuelque el relleno en una fuente y cubra con la masa.
- Pincele con *huevo* batido y cocine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva en la fuente.

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