Pastel de pollo y estragón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Vinagre: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Mezclum de Hojas Verdes: 200 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Estragón: A gusto

Masa

Harina de Maíz: 80 g
Harina: 300 grs.
Sal: Una pizca
Agua frìa: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Manteca fría: 200 grs.

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Papa: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Puerros: 2 Unidades
Carne de pollo (cuartos traseros): 1 k
Manzana verde: 1 Unidad
Crema de leche: 100 cc
Hongos Portobello: 500 grs.
Caldo De Ave: 30 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Corte la *manteca* en cubos y reserve en la heladera.
- Bata ligeramente los huevos con la sal.
- Procese la *harina* con la *harina* de maíz y la *manteca* hasta obtener una masa granulada.
- Incorpore los huevos y termine de procese hasta unir los ingredientes.
- Agregue agua fría de ser necesario.
- Forme un bollo con las manos, envuelva con un film y lleve a la heladera durante 2 horas.
- Estire las 3/4 partes de masa hasta alcanzar 3 mm de espesor, forre un molde para cuadrado de 28 cm de lado, previamente enmantecado y enharinado y lleve nuevamente a la heladera durante 1 hora más.
- Estire el resto de masa y reserve en la heladera.

Relleno

- Corte la carne de **pollo** en cubos pequeños.
- Pique el *puerro* y la *cebolla*
- Corte los *hongos* en láminas.
- Pele la *papa*, la *manzana* y corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la carne de *pollo* hasta que cambie de *color* y reserve.
- Agregue más aceite a la sartén y saltee el *puerro* con la *cebolla*.
- Incorpore la *papa*, sal, pimienta, los *hongos*, la *manzana* y deje cocinar durante 5 minutos.
- Añada el vino y deje evaporar el alcohol.
- Integre el caldo, el **estragón**, el *pollo* reservado, la *crema* de leche y deje reducir 10 minutos.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Armado y cocción final

- Vierta el relleno dentro del molde con la masa.
- Cubra con la masa reservada y selle los bordes.
- Pincele la superficie con *huevo* batido, pinche la masa en varios puntos y espolvoree con *harina* de maíz.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 20 minutos.
- Baje la temperatura del horno a 170/180º C durante 25 minutos más aproximadamente.
- Deje reposar durante 10 minutos antes de cortar.

Ensalada

- En un bowl emulsione el aceite con la sal, la pimienta, el *vinagre* y *estragón*.
- Aderece las hojas verdes.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de pastel y de lado una porción de ensalada.

Consulta la receta original en