

# Pasteles de Hongos y Pollo con Salsa Holandesa Trufada

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Boletus:** 200 Gramos

**Cebolla:** 1 unidad

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Huevo:** 1 unidad

**Perejil fresco:** c/n

**Vino Blanco:** 100 mililitros

**Agua:** 1 Litro

**Brotes de albahaca o similares:** c/n

**Chalota:** 1 unidad

**Hojas de pasta brick:** 12 Unidades

**Mantequilla fundida:** 80 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

**Cuartos traseros de pollo:** 4 Unidades

## Salsa holandesa trufada

**Aceite de trufa:** 1 Chorrito

**Mantequilla clarificada:** 250 Gramos

**Yemas de huevo:** 4 Unidades

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Guiso de pollo

- En una olla *dorar* la *cebolla* y el diente de *ajo*.
- Incorporar el **pollo** y *dorar* ligeramente.
- Incorporar el vino y dejar que evapore su alcohol.
- Incorporar el agua y dejamos cocinar 1 hora.
- *Sazonar*, dejar enfriar y desmenuzar el *pollo*.

### Relleno

- En una sartén caliente con aceite de oliva *dorar* la *chalota* bien picada.
- Incorporar las setas troceadas y cocinar unos minutos.

- Añadir el *pollo* desmenuzado con un poco de su caldo de cocción y *perejil* picado.
- *Sazonar* y reservar.
- Salsa holandesa trufada.
- En un bol al baño María montar las yemas con una pizca de sal.
- Cuando hayan blanqueado, retirar del fuego e incorporar poco a poco, y sin dejar de remover, la *mantequilla* clarificada.
- Emulsionar bien, *sazonar* y terminar con aceite de trufa.

## Armado

- Usaremos aros de emplatar individuales.
- Untar con *mantequilla* fundida y poner tres capas de pasta brick bien untadas en *mantequilla*.
- Disponer en la base y harcer que suban por las paredes del molde.
- Poner el relleno y cerrar la parte superior superponiendo lo que queda de pasta brick y pegándola con *huevo*.
- Hornear a 180°C 15 minutos.
- Dejar que enfríen, los desmoldamos y napamos con la salsa holandesa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-setas-y-pollo-con-salsa-holandesa-trufada>