

# Pastelitos de pollo, ricotta y verdura con torre de papas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Agua tibia:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Manteca:** 30 g

**Sal:** 1/2 cdita.

**Harina:** 250 grs.

### Relleno

**Morrón colorado:** 1/2 Unidad

**Cebollas:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 50 g

**Perejil picado:** 1 cda.

**Pechugas de pollo:** 1 Unidad

**Queso rallado:** 4 cdas.

**Queso Fontina:** 200 g

**Ajo:** 1 Diente

**Ricotta:** 150 g

### Torre de papas

**Cebollas:** 2 Unidades

**Huevos:** 3 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Papas:** 800 g

**Manteca:** 50 g

**Leche:** 1/2 Taza

**Crema de leche:** 1/2 Pote

**Champignones filetados:** 200 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hierbas aromáticas picadas:** 3 cdas.

**Queso rallado:** Cantidad necesaria

### Varios

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Queso rallado:** Cantidad necesaria

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Masa

- Forme una corona con la *harina* y el centro disponga el *huevo*, la *manteca* derretida y la *sal*.
- Agregue agua tibia poco a poco mezclando del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Golpee la masa sobre la mesada hasta obtener una masa suave.
- Separe la masa en dos porciones y forme 2 bollos.
- Disponga en un bowl, cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.

## Relleno

- Corte la pechuga de **pollo** en cubos pequeños.
- Pique finamente las cebollas, el *ajo* y el *morrón*.
- En una *cacerola* con la *manteca* dore las cebollas con el *ajo* y el *morrón*
- Añada el *pollo* y deje cocinar unos minutos
- Retire del fuego, deje bajar la temperatura y agregue la *ricotta*, el *perejil* picado, el queso rallado, *sal*, *pimienta* y mezcle bien
- Corte el queso fontina en láminas y reserve.

## Pastelitos

- Estire los dos bollos de masa hasta obtener láminas finas, pincele con *manteca* derretida, espolvoree con queso rallado y superponga las dos láminas.
- Corte 24 cuadrados regulares.
- Acomode 12 cuadrados de masa sobre una placa enmantecada y en el centro de cada uno disponga una cucharada de relleno.
- Sobre el relleno coloque una lámina de queso fontina
- A la otra parte de la masa hacerle un corte central en forma de X, tape con éstas el relleno y luego levante las puntas
- Pincele con *huevo* batido y cocine en horno bien caliente durante 15 minutos aproximadamente.

## Torre de papas

- Cocina las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, pero firmes.
- Pele las papas y corte en rodajas.
- Corte las cebollas en rodajas.
- En una *cacerola* con *manteca* dore las cebollas.
- Añada los champignones fileteados y deje cocinar unos minutos.
- Incorpore las hierbas aromáticas picadas, el *ajo* picado, *sal*, *pimienta*, mezcle y retire del fuego
- En un bowl bata la leche, los huevos, la *crema*, *sal* y *pimienta*.

- En una fuente para horno previamente enmantecada distribuya la mitad de las papas y salpimiento.
- Cubra con las cebollas, espolvoree con queso rallado y arme otra capa de papas.
- Bañe con el batido de leche, espolvoree con queso rallado y gratine en el horno moderado durante 20 a 25 minutos.

## Presentación

- En una fuente sirva los pastelitos y acompañe con la torre de papas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pastelitos-de-pollo-ricotta-y-verdura-con-torre-de-papas>