Pastilla de pollo



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el armado:

Masa Philo:
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Manteca derretida:

Para el relleno:

Pollo en octavos: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 2 Unidades
Granos de Pimienta negra: 1 Cucharada
Canela: 2 Varas
Vino blaco: 250 cc.
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Puerro: 2 Varas
Pasas de uva rubias remojadas: 150 gr.
Dátiles: 100 gr.
Paprika: 1 Cucharada
Ajo: 1 Diente
Chile: 1 Unidad
Clavo De Olor: 1 Cucharadita
Coñac: 200 cc.
Crema: 100 cc.
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 1 Atado
Arándanos rojos: 50 gr.
Pistachos: 100 gr.

Preparación de la Receta

- *Condimentar*
- Las presas de **pollo** con sal, pimienta y sellar en *cacerola* con aceite de oliva
- Por sus lados.
- Agregar
- *Cebolla* picada, tomates en cuartos, *chile* sin semillas a la mitad, granos de
- Pimienta, clavos de olor, canela en rama, cognac, vino blanco, caldo de *pollo*
- Hasta cubrir y dejar cocinar por 1 hora a fuego bajo tapado.

- En una sartén
- Profunda con aceite de oliva rehogar *puerro* picado, *ajo* picado, sal, pimienta y
- Hojas de *espinaca* hasta que comiencen a perder la firmeza de las hojas.
- Agregar pasas
- De uva rubias remojadas, *arándanos* secos, dátiles descarozados, pistachos,
- *Páprika*, sal, pimienta, mezclar y apagar el fuego.
- Desmenuzar el
- *Pollo* y añadir a la sartén con un poco de *crema* y 3 cucharones del *jugo* de
- Cocción
- Mezclar bien y reservar.
- Para el
- Armado
- Sobre una
- Sartén profunda circular de 22 cm aprox
- Pincelada con abundante *manteca*
- Derretida acomodar varias láminas de masa filo superando los bordes para luego
- Cerrar.
- Pincelar
- Nuevamente con *manteca* y agregar varias capas mas de la misma manera
- Serán 8
- Capas de filo en total.
- Añadir el
- Relleno reservado y cubrir con los bordes excedentes presionando para que tome
- La forma de la sartén.
- Pincelar
- Nuevamente con *manteca* y llevar a horno a 180ª C hasta *dorar* la masa.
- Desmoldar
- Dando vuelta con un plato, espolvorear con azúcar impalpable y quemar con
- Varillas de acero calientes al fuego.
- Cortar en
- Porciones y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastilla-de-pollo