Patitas de pollo al curry



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca clarificada: 50 grs.
Masa Philo: Cantidad necesaria

Inglesa para empanar

Leche: 10 cc
Huevos: 2 Unidades
Mostaza de Dijon: 20 g
Sal y Pimienta: 20 A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Relleno

Manteca: 30 g
Pollo: 2 Supremas
Cebolla: 1 Unidad
Curry: 1 cda.
Leche de coco: 200 cc
Fecula De Maiz: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Extienda sobre la mesada una *plancha* de masa philo y corte en círculos de 8cm de diámetro.

Relleno

- Corte el **pollo** en *brunoise*.
- Pele la *zanahoria*, la *cebolla* y la *manzana* y luego corte en *brunoise*.
- Disuelva la fécula de maíz en agua.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *pollo* moviéndolo continuamente para que no tome coloración

- Retire y reserve.
- En la misma sartén saltee la *cebolla* junto con la *zanahoria*, sazone con sal y una vez que la *cebolla* este transparente agregue la *manzana* junto con el **curry** y el *pollo*, saltee unos minutos mas y añada la leche de coco y la fécula de maíz de a poco, cocine a fuego máximo hasta que la leche de coco reduzca y espese
- Retire y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Inglesa para empanar

- Coloque en un recipiente los huevos junto con la leche, la *mostaza* de dijón, aceite de oliva, sal y pimienta, mezcle bien.

Armado

- Superponga 4 círculos de masa philo mientras pinta cada una con *manteca* clarificada, luego en el centro coloque una cucharada del relleno y cierre en forma de bolsitas
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Pase las bolsitas por la inglesa y luego por pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite a 170ºC fría las bolsitas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva las bolsitas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/patitas-de-pollo-al-curry