

Tarta de pollo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Cebolla: 3

Diente de ajo: 1

Pata y muslo de pollo: 2

Pimentón:

Morròn rojo: 2

Tomate rallado: 1/2 Taza

Ají molido.:

Sal y Pimienta:

para la masa

Harina: 250 gr

Sal: 1 Cucharada

Pimentón dulce: A gusto

Manteca: 125 gr

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Hacer un sofrito con aceite de oliva, *cebolla*, *morròn* y *ajo*
- Cocinar hasta que las verduras estén tiernas
- Añadir el *tomate* rallado
- Sumar el **pollo** en cubos y *dorar* hasta que esté *cocido*
- Añadir *ají* molido, *pimentón* y sal
- Extender en una placa y enfriar reservando en la heladera.

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina* con la *manteca* rallada fría y la sal
- Mezclar ligeramente y reservar

- Aparte mezclar el agua fría con el *pimentón* y añadir de a poco a la masa hasta que toda la *harina* se hidrate
- Bajar a mesada y unir sin amasar
- Reservar tapada en heladera por media hora.
- Una vez fría, estirar parte del bollo para hacer la base de la tarta
- Disponer en un molde y añadir el relleno de modo parejo
- Estirar la tapa superior y pegar con doradura.
- Agregar decoración, pincelar con doradura
- Hornear a 170 grados por 40 minutos.
- Dejar reposar antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pollo-4>