Tarta de pollo con verduras al vapor



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de hojaldre

Manteca: 100 g
Harina: 200 grs.
Sal: 1 cdita.

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Harina: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades
Champignones: 60 g
Pimentón: 1 cdita.
Aceite: 4 cdas.
Queso rallado: 100 g
Queso Blanco: 2 cdas.
Curry: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Pollo hervido: 1/2 Unidad
Perejil: 1 cda.

Varios

Tomate: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.

Verduras al vapor

Manteca: 30 g
Zanahoria: 300 g
Perejil: 2 cdas.
Bicarbonato De Sodio: 1 Una pizca
Cebolla: 150 g
Caldo de verduras: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Zapallitos verdes: 250 g

Preparación de la Receta

Masa de hojaldre

- En la mesada coloque la *harina* en forma de corona, la sal fina y la *manteca*
- Mezcle bien todos los ingredientes
- Agregue el agua de a poco hasta humedecer
- En la mesada previamente enharinada, con un palo de amasar estire la masa, doble y vuelva a estirar, haga un bollo y estire
- Doble la masa en cuatro.
- Forre con la masa una tartera previamente enharinada, con las manos acomode la masa hacia los bordes

Relleno

- Pele y corte las cebollas.
- Corte el **pollo** previamente hervido en trozos pequeños.
- Corte los champiñones en láminas.
- Bata los huevos.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite rehogue la *cebolla*, añada el *pollo*, mezcle y retire del fuego.
- Añada los champiñones, el *perejil*, el queso blanco, la *harina* y los huevos
- Condimente con el *curry*, la sal y pimienta
- Mezcle bien.

Armado

- Mezcle el queso rallado con el *pimentón*
- Coloque dentro de la tarta el relleno de *pollo*, espolvoree con el queso rallado mezclado con *pimentón*
- Precaliente el horno a 180 grados.
- Lleve al horno y cocine durante 30 minutos
- Retire y corte la tarta en porciones.

Verduras al vapor

- Pele y corte las cebollas en cubos pequeños.
- Pele y corte las zanahorias en tiras finas.
- Corte el zapallito en tiras finas y espolvoree con bicarbonato de sodio.
- En una olla con *manteca* rehogue las cebollas, agregue las zanahorias, la sal y el caldo de verduras
- Tape la olla y deje cocinar al vapor.
- Cuando la *zanahoria* esté semi cocida agregue los zapallitos y tape la olla
- Deje cocinar durante 15 minutos
- Retire y añada el *perejil* picado.

Presentación

- Corte el *tomate* en gajos.
- Pique el *perejil*.
- En un plato coloque dos porciones de tarta y las verduras al vapor.
- Decore con gajos de *tomate* y *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pollo-con-verduras-al-vapor-3