

Tarta de Pollo de Los Petersen



Ingredientes

Cognac: 50 cc

Ajo picado: 2 Dientes

Chile en rodajas: 1 unidad

Echalotes picados: 2 Unidades

Granos de pimienta: 1 cda

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Mantequilla derretida: c/n

Pasta filo: 8 Láminas

Té de páprika: 1 Cucharada.

Crema: 1 Taza

Pistachos: 1/4 Taza

Canela En Polvo: 1 cda

Dátiles sin hueso: 1/2 Taza

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Espinaca fresca: 1 Atado

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Pasas de uva hidratadas: 1/2 Taza

Sal: Cantidad deseada

Cebollas picadas: 2 Unidades

Pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Cortar el **pollo** en octavos y *condimentar* con sal
- En una sartén con aceite de oliva, *dorar* del lado de la piel
- Retirar y reservar.
- En la misma sartén, cocinar la *cebolla*, el *ajo*, los tomates -cortados en cuartos-, los granos de pimienta, el *chile* y la canela
- Cocinar por unos minutos.
- Reincorporar el *pollo* reservado
- Añadir el cognac y el caldo de *pollo*, hasta cubrir.
- Tapar y cocinar a fuego mínimo por aproximadamente 1 hora, hasta que la carne quede cocida.
- En una olla profunda, *saltear* los echalotes con aceite de oliva
- Agregar la *espinaca* y remover hasta que comiencen a ablandarse las hojas.

- Añadir los pistachos, los dátiles sin *carozo*, las pasas de uva hidratadas y mezclar bien
- Luego agregar la *crema*, la *páprika* y combinar bien.
- Trasladar la preparación a un tazón
- Incorporar el *pollo* desmenuzado -sin huesos, cartílagos ni piel- y mezclar bien.

Para la tarta

utilizar una sartén

- N profunda de 25 cm aproximadamente
 - Pincelar con *mantequilla* derretida y colocar prolijamente una lámina de masa filo.
 - Pincelar la masa con *mantequilla* derretida y tapar con otra lámina de masa.
 - Repetir este proceso siempre pincelando entre capa y capa con la *mantequilla*, hasta unir 7 láminas de filo.
 - Rellenar con la mezcla de *pollo* y espinacas
 - Luego cerrar con los bordes de masa filo, terminando con una última y octava lámina.
 - Llevar al horno 35 minutos a 180° hasta *dorar*.
 - Desmoldar, espolvorear con azúcar impalpable y quemar con un fierro caliente.
-
- Al comprar el *pollo*, fíjate que la piel esté rosada, húmeda, sin manchas y ni pegajosa.
 - Elige espinacas cuyas hojas posean un *color* verde brillante y parejo, de aspecto tierno y fresco.
 - Puedes quitar el *carozo* a los dátiles cortando a lo largo en un lateral -como abriendo un bocadillo-

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