Tourte Alta de Pollo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Bechamel

Caldo de verduras: 500 cc
Harina: 50 grs
Manteca: 50 grs

Masa

Leche: 50 cc
Vino moscatel: 50 cc
Aceite de girasol: 150 grs
Harina: 500 grs
Huevo: 1 unidad
Pimentón: 1 cdita
Sal: 8 grs

Relleno

Arvejas cocidas: 150 grs
Champiñones fileteados: 100 grs
Huevos: 3 Unidades
Apio: 3 Ramas
Pollo cocido en caldo: 400 grs
Puntas de espárragos blanqueadas: 150 grs
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo fresco: c/n
Zanahorias baby blanqueadas: 300 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar en batidora con lira *harina*, aceite, *pimentón*, sal, *huevo*, vino blanco y leche, hasta tomar la masa.

- Envolver con film y llevar a heladera por 3 horas.

Bechamel

- En una olla pequeña derretir *manteca* y agregar *harina*.
- Cocinar sin dejar de revolver hasta formar un roux dorado.
- Añadir caldo, y dejar cocinar hasta espesar revolviendo con batidor de alambre para eliminar grumos.
- Reservar.
- En un bol mezclar el **pollo** *cocido* deshebrado, zanahorias baby, puntas de espárragos, arvejas, champignones, bechamel y huevos.
- *Condimentar* con sal, pimienta y añadir *apio* en cubos pequeños.

Armado

- Estirar la masa y cubrir la base y las paredes del molde.
- Incorporar el relleno y cubrir con la masa restante pegando los bordes pincelando con *huevo*.
- Hacer un corte en forma de cruz en el centro, pincelar con *huevo* batido.
- Cocinar en horno a 180 °C por 5 minutos.

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