

PASTEL DE POLLO

RELLENO



Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo cocinada con olores y desmenuzada
- 1 cdita pimienta
- 1 cda achiote
- 2 tazas cebolla picada fina
- 1 hoja laurel
- 1 zanahoria pequeña picada en trocitos
- 1/2 taza de apio picado
- 2 cdas perejil picado
- 60 g de margarina
- 2 chiles dulces (rojo y verde) picados
- 1 cdita ajos triturados
- 1 taza de tomates pelados y picados
- 1 y 1/2 taza de caldo de pollo
- 1 taza harina maíz amarillo
- 1 cdita de NATUVIA Granulado o 1/2 sobre
- 1 taza queso cheddar rallado

Preparación:

- 1- Sofreí en la margarina, la cebolla, el ajo, la zanahoria, el apio y el perejil.
- 2- Agregá chile, achiote, sal y tomates. Cociná a calor bajo y agregá el caldo, luego herví por 10 minutos.
- 3- Añadí el pollo desmenuzado. Herví bien y luego agregá harina de maíz y Natuvia en forma de lluvia , revolvé hasta espesar.
- 4- Vertí en ramequines (moldecitos) o el molde que tengás y rociá queso.
- 5- Horneá a 350 F durante 20 minutos para gratinar.



PASTEL DE POLLO

MASA BRISÉE

Ingredientes:

- 350 g harina
- 1/2 cdita sal
- 175 g de mantequilla fría
- 1 huevo
- 1 yema
- 40 ml de agua fría

Preparación:

- 1- Colocá en un bol la harina, la sal y la mantequilla hasta formar una pasta arenosa.
- 2- Luego, agregá el huevo, la yema, el agua fría y seguí mezclando hasta obtener un bollo.
- 3- Envolvé en film y llevá al frío.
- 4- Vertí el relleno sobre un molde para pie con la masa pre-horneada previamente.
- 5- Rociá queso y horneá a 350 F durante 20 minutos para gratinar.

