Pastel de Pollo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Pechuga pollo o restos pollo asado
- 1 Masa hojaldre o quebrada congelada Hacendado
- 150 gr de Champiñones laminados
- 1 Puerro grande
- Margarina
- Harina
- 90 ml de Caldo pollo
- 90 ml de Vino blanco
- Chorrito de Leche
- Sal
- Pimienta
- Ajo puede ser en polvo

Preparación:

Paso 1

Trocear el pollo en pequeños "bocados" y dorar en una sartén. Retirar y en el mismo aceite sofreír los puerros y champiñones laminados con el ajo. Retirar y añadir al pollo que tenemos reservado.

Paso 2

En la misma sartén derretir una cucharada de margarina e incorporar una cucharada colmada de harina. Remover bien rompiendo los grumos y añadir el caldo, el vino y un chorrito de leche. En cuanto empieza a espesar, añadir el pollo y verduras.

Paso 3

Enmantequillar una bandeja de horno (redonda o rectangular) y poner una hoja de hojaldre, rellenar y tapar con la otra hoja pinchándolo un par de veces con un tenedor. Para que la masa quede dorada, podemos añadir una chucharada de leche utilizando un pincel para que quede bien repartido. Horno 30 min. aprox. Se puede servir con puré de patatas y verduras hervidas.