# Pastel de pollo primaveral by Jamie Oliver

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 45min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

## Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 Limones
- 500 g de Patatas pequeñas
- 1 manojo de Estragón fresco
- 1 manojo de Perejil fresco
- 8 Muslos de pollo de corral deshuesados con piel
- 6 dientes de Ajo
- 400 ml de Caldo de pollo
- 5 láminas de Pasta filo
- 2 cucharaditas de Mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de Harina de trigo
- 75 g de Berros
- 50 g de Mantequilla sin sal
- Cn de Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 190 ° C. Cortar a la mitad los limones y las patatas en cuartos. Picar finamente el estragón y el perejil. Disponer en una bandeja grande de horno junto con el pollo y los dientes de ajo sin pelar. Rociar con aceite, sazonar, mezclar y al horno 45 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes. Retirar del horno y dejar enfriar. Mientras tanto, derretir la mantequilla en una sartén grande antiadherente hasta que burbujee. Añadir la harina y remover durante 1 o 2 minutos, hasta formar una pasta. Verter lentamente el caldo, batiendo hasta que espese. Añadir la mostaza y sazonar. Una vez que el pollo esté suficientemente frío, retirar y reservar la piel y desechando cualquier cartílago. Triturar la carne retirando cualquier resto de hueso que pudiera haber. Espachurrar el ajo sin la piel en la bandeja para hornear y exprimir bien los limones. Mezclar. Verter la salsa sobre la velouté y añadir las hierbas y los berros. Comprobar la sazón y cortar finamente las pieles de pollo; repartirlas sobre el relleno. Colocar las hojas de filo sobre una superficie limpia y cortarlas a la mitad. Espachurrarlas ligeramente y colocarlas en la parte superior del relleno. Untar con la mantequilla derretida. Hornear durante 25 minutos o hasta que estén crujientes y doradas.