

# Chicken Pie ( INGLATERRA )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Carmen\_1983



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Aun no sé si este plato es de origen inglés o estadounidense. Lo cierto es que es sorprendente, es como una empanada pero el relleno no es seco, debe comerse con cuchara. Yo los hago individuales.

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de pechuga de pollo o de restos de pollo asado
- 100 gr. de bacon
- 2 puerros
- 1 diente de ajo
- 20 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 100 ml. de caldo de pollo
- 100 ml. de vino blanco
- 100 ml. de nata
- 20 gr. de queso rallado
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 1 plancha de hojaldre
- 1 plancha de masa quebrada
- 1 huevo para barnizar

## Preparación:

### Paso 1

Si el pollo no está cocinado, freirlo en una sartén con un poco de aceite hasta que esté bien hecho.

### Paso 2

Cortar el pollo cocinado en trozos y reservar.

### Paso 3

En la misma sartén de freir el pollo, freir el bacon con el puerro y el ajo troceados hasta que el puerro esté blando y el bacon bien frito. Reservar.

### Paso 4

*En un cazo ponemos al fuego la mantequilla y cuando esté derretida añadimos la harina y mezclamos bien con unas varillas. Cocer durante 2 minutos.*

### **Paso 5**

*Añadir poco a poco el caldo, el vino y la nata sin dejar de remover.*

### **Paso 6**

*Añadimos sal, pimienta molida y nuez moscada y seguimos removiendo y cociendo unos 10 minutos hasta que quede como una bechamel bastante clarita.*

### **Paso 7**

*Fuera del fuego añadir el pollo, la mezcla de puerro y bacon, el queso rallado y mover y dejar enfriar.*

### **Paso 8**

*Precalentar el horno a 200 °C.*

### **Paso 9**

*Engrasar unos moldes individuales de pastel hondos.*

### **Paso 10**

*Cortar un círculo de masa quebrada lo bastante grande para que cubra el fondo y las paredes del molde.*

### **Paso 11**

*Forrar el molde con la masa quebrada, recortando el sobrante.*

### **Paso 12**

*Poner el relleno y cubrir con un círculo de hojaldre.*

### **Paso 13**

*Sellar bien todo el borde, hacer un agujero en el centro de la tapa para el vapor y pinchar el hojaldre con un tenedor para que no suba mucho. Pintar con huevo.*

### **Paso 14**

*Poner en la parte más baja del horno 20 minutos hasta que el pastel esté bien dorado.*

### **Paso 15**

*Servir templado.*