Pastel de puerros (hojaldrado)

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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** xana



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 2 kg de puerros
- 2 lonchas de bacon o panceta de medio centímetro de grosor
- 2 Cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- sobras de carne (de cocido, carne guisada..)
- 2 cucharadas de Harina
- (para pintar) de 1 huevo
- 1 l de caldo de ave
- 1 cucharada de nata espesa
- sal
- pimienta

Preparación:

Paso 1

Sacar la masa hojaldrada del frigorífico. Trocear los puerros, la parte blanca más fina que la verde porque tarda menos en hacerse. Reservar. Picar en daditos o en tiras pequeñas las lonchas de bacon y poner en una sartén grande o una olla con el aceite y la mantequilla y dejar que se dore un poco. Añadir los puerros y salpimentar. Dejar a fuego medio 30 min. Añadir las sobras de pavo (o de cualquier carne cocinada que te haya sobrado de otra receta) y la harina de harina y remover bien. Añadir el caldo de ave (hasta que quede cubierto) y la nata espesa, remover y cuando empiece a hervir retirar del fuego y colar. Reservar el líquido para salsa. Poner la mezcla en el molde y la masa por encima "arropando" por los bordes. Hacer unos cortes diagonales y no profundos a la masa. Barnizar con huevo batido y meter al horno precalentado a 180ºC 30-40 min.