

**Creador:** Penny **Recetizador:** tania Segura



**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
- Chorrillo 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**

*Enmantecillar 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.*