Empanada de pollo

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

Creador: Cobra



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Pochar muy bien la verdura anterior a fuego lento antes de añadir la siguiente.

Descripción:
Empanada de pollo y hojaldre, sencilla de preparar, aunque se puede hacer de otros tipos de carne o pescado. El proceso es el mismo.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 paquete de 2 láminas de hojaldre laminado Mercadona
- 1 kg de cebollas
- 1 kg de pimiento rojo y verde
- 2 pechugas de pollo
- para el sofrito de aceite
- para la carne de sAL/pimienta
- 1/2 cucharada de oregano
- 1 hoja de laurel
- 1kg o 2 bricks de tomate triturado o frito

Preparación:

Paso 1
Picar muy fina la cebolla y poner a sofreir hasta que coja color caramelo. Mientras picar también los pimientos y cuando esté la cebolla caramelizada añadir a la sartén.

Paso 2
cuando lo tengamos todo bien pochado a fuego lento, añadimos el tomate, natural triturado o directamente ya frito y dejamos a fuego hasta que reduzca bastante

Paso 3
Mientras vamos friendo el pollo troceado en cachitos pequeños. Retiramos del fuego el sofrito y la carne y lo dejamos enfriar. Preparamos el hojaldre que previamente habremos descongelado. Estiramos un poco la

primera lámina y ponemos en la bandeja del horno forrada con papel de aluminio y una hoja de papel de hornear. Pinchamos con un tenedor la base del hojaldre para que no suba. ponemos el relleno frio encima dejando un par de cm hasta los bordes qwue antes habremos pintado con agua.

Paso 4

Estiramos la segunda lámina de hojaldre, un poco más grande que la primera para que nos cubra bien el relleno y pase de los bordes. Pinchamos la tapa de la empanada con el tenedor- apretamos los bordes con los dedos haciendo pinza asegurandonos que queda bien sellado y con los recortes podemos hacer un adorno a la empanada . Pintamos con huevo batido toda la empanada. Horneamos con el horno horno previamente calentado a 220 º C

Paso 5

El resultado final está en la foto de portada de la receta. No mover hasta que esté bien fria, el hojaldre es muy delicado y se romperia, es preferible moverla con el papel a una bandeja.