

# hojaldre relleno de pollo con verduras



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

**Creador:** bertodu **Recetizador:** Magali Vázquez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

se puede rellenar también de carne picada

## Descripción:

hojaldres individuales rellenos de verduras, pollo y queso

## Ingredientes para 3 personas :

- 1 MASA DE HOJALDRE
- 1 pechuga de pollo
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 1 Calabacín
- 1 diente de ajo
- 3 laminas de queso
- 1 Huevo batido (para pintar)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- una pizca de sal

## Preparación:

### Paso 1

preparar los ingredientes, la masa de hojaldre lo mismo se puede coger fresca que congelada, el pimiento verde tipo italiano

### Paso 2

poner una sartén al fuego, con la cucharada de aceite, pelar el calabacín y picarlo a daditos, lavar el puerro y el pimiento y picarlos también a cachitos, cuando está el aceite caliente, saltear las verduras

### Paso 3

mientras se saltean las verduras picar la pechuga en trocitos muy pequeños

#### **Paso 4**

*mezclar el pollo con las verduras y hacerlo a fuego lento unos 15 minutos*

#### **Paso 5**

*estender la lámina de hojaldre y cortarla en cuadrados según los comensales, esta receta es para 3 por lo que hay que cortar 6 cuadrados, dejar los bordes para adornar*

#### **Paso 6**

*rellenar cada lámina de hojaldre con el relleno de pollo y verduras y el queso troceado. Poner a calentar el horno al menos 10 minutos antes de meterlos a 200 °*

#### **Paso 7**

*cubrir con otro cuadrado de hojaldre, unir los bordes con ayuda de un tenedor y pintar con el huevo batido. Una vez que se ha precalentado el horno, se meten los hojaldres 30 minutos a 200 °*