Pastel de pollo

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Puri Martinez



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 300 g de hojaldre
- 300 g de masa quebrada
- 400 g de pechugas de pollo o de restos de pollo asado o cocido
- 100 g de bacon
- 2 puerros
- 1 diente de ajo
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 100 ml de caldo de pollo
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de nata líquida para cocinar
- 20 g de queso cheddar rallado
- Aceite de oliva
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal
- 1 huevo para barnizar

Preparación:

Paso 1

Freír el pollo en una sartén con un poco de aceite, cortarlo en trozos y reservarlo. En la misma sartén, freír el bacon con el puerro y el ajo troceados. Sacarlo y reservarlo con el pollo. En una sartén ponemos al fuego la mantequilla y cuando esté derretida añadimos la harina, mezclamos bien, lo dejamos cocer unos 2 minutos. Vamos añadiendo poco a poco el caldo, el vino y la nata sin dejar de remover, añadimos sal, pimienta y nuez moscada y seguimos removiendo y cociendo unos 10 minutos hasta que la salsa esté como una bechamel bastante clarita. Una vez fuera del fuego, añadir el pollo, la mezcla de puerro y bacon y el queso rallado. Dejar

enfríar. Precalentar el horno a 200º. Engrasar un molde de pastel hondo. Cortamos un círculo de masa quebrada lo bastante grande para que cubra el fondo y las paredes del molde y lo forramos con la masa recortando la masa que sobresalga. Ponemos todo el relleno y lo cubrimos con un círculo de masa de hojaldre del tamaño del molde, hacemos un agujero en el centro de la tapa de hojaldre para que pueda salir el vapor. Sellamos bien todo el borde y pinchamos el hojaldre con un tenedor para que no se hinche mucho al cocer. Ponemos la rejilla en la parte más baja del horno para que la capa de masa del fondo se tueste bien y horneamos durante una media hora, hasta que el pastel esté bien dorado. Servir templado.