Pasteles de Pollo

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Maria Molina Fe



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Pechugas de pollo deshuesadas
- 1 Cebolla
- 1 Puerro
- 1 Zanahoria
- 1 vaso de Caldo de pollo
- 100 ml. de Nata líquida
- 2 placas de Hojaldre
- 1 Huevo batido
- Sésamo
- Jamón serrano
- Sal y Pimienta
- Hierbas Provenzales
- 2 Dientes de ajo
- 2 cucharadas de Harina

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla, el puerro y la zanahoria muy pequeños. Poner en una sartén con un poco de aceite y dejar que vaya pochando (tapado). Mientras trocear el pollo muy pequeño.

Paso 2

Cuando la verdura está lista, añadir el pollo, sal, pimienta, hierbas provenzales, el ajo muy picado y el jamón serrano picado. Poner el horno a calentar. Cuando el pollo está hecho, añadir la harina. Remover hasta que se

vea hecha, que no se quede cruda porque si no, sabe demasiado a harina. Añadir el caldo e ir removiendo hasta que espese. Añadir la nata líquida, mezclar e ir moviendo hasta que quede todo como una crema espesa.

Paso 3

Cortar 1 lámina de hojaldre en 6 trozos iguales. Poner cada uno en un molde individual, pinchar el fondo con un tenedor para que no suba, tienen que sobresalir los bordes. Añadir el relleno en cada molde. Cortar la otra lámina también en 6, y tapar cada molde. Sellar los bordes y cortar el sobrante. Pintar con huevo, poner sésamo (crudo) y meter al horno. 20/25 min. a 200º.