# Chicken Pie (INGLATERRA)



## Creador: Babanzo Recetizador: Olguita



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

## Descripción:

Aun no sé si este plato es de origen inglés o estadounidense. Lo cierto es que es sorprendente, es como una empanada pero el relleno no es seco, debe comerse con cuchara. Yo los hago individuales.

## Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr. de pechuga de pollo o de restos de pollo asado
- 100 gr. de bacon
- 2 puerros
- 1 diente de ajo
- 20 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 100 ml. de caldo de pollo
- 100 ml. de vino blanco
- 100 ml. de nata
- 20 gr. de queso rallado
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 1 plancha de hojaldre
- 1 plancha de masa quebrada
- 1 huevo para barnizar

## Preparación:

#### Paso 1

Si el pollo no está cocinado, freirlo en una sartén con un poco de aceite hasta que esté bien hecho.

#### Paso 2

Cortar el pollo cocinado en trozos y reservar.

#### Paso 3

En la misma sartén de freir el pollo, freir el bacon con el puerro y el ajo troceados hasta que el puerro esté blando y el bacon bien frito. Reservar.

## Paso 4

En un cazo ponemos al fuego la mantequilla y cuando esté derretida añadimos la harina y mezclamos bien con unas varillas. Cocer durante 2 minutos.

## Paso 5

Añadir poco a poco el caldo, el vino y la nata sin dejar de remover.

#### Paso 6

Añadimos sal, pimienta molida y nuez moscada y seguimos removiendo y cociendo unos 10 minutos hasta que quede como una bechamel bastante clarita.

## Paso 7

Fuera del fuego añadir el pollo, la mezcla de puerro y bacon, el queso rallado y mover y dejar enfriar.

#### Paso 8

Precalentar el horno a 200 °C.

#### Paso 9

Engrasar unos moldes individuales de pastel hondos.

## Paso 10

Cortar un círculo de masa quebrada lo bastante grande para que cubra el fondo y las paredes del molde.

#### Paso 11

Forrar el molde con la masa quebrada, recortando el sobrante.

#### Paso 12

Poner el relleno y cubrir con un círculo de hojaldre.

#### Paso 13

Sellar bien todo el borde, hacer un agujero en el centro de la tapa para el vapor y pinchar el hojaldre con un tenedor para que no suba mucho. Pintar con huevo.

#### Paso 14

Poner en la parte más baja del horno 20 minutos hasta que el pastel esté bien dorado.

#### Paso 15

Servir templado.