

Chicken Pie (INGLATERRA)



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

Creador: Babanzo **Recetizador:** mailo



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 freír el pollo, freír 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.