

PASTEL FRIO DE POLLO CON VERDURAS



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - Un pollo
- - 3 tomates
- - 2 zanahorias
- - 2 puerros
- - Una cabeza de ajos
- - Una ramita de apio
- - 100 ml de coñac
- - 100 ml de vino blanco
- - 4 hojas de gelatina
- - 2 pastillas de caldo
- - Laurel, tomillo y romero
- - Aceite, sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortar el pollo en trocitos y sazonarlos con sal y pimienta. Cortar también los tomates, las zanahorias, los puerros, las cebollas y el apio en trocitos. Freír todo en un poco de aceite con la cabeza de ajos cortada por la mitad y una vez dorado flambearlo con el coñac. Añadir las hierbas aromáticas, el vino y las pastillas de caldo disueltas en medio litro de agua caliente y cocerlo hasta que el pollo esté tierno. Retirar el pollo y desmenuzarlo, eliminando los huesos y la piel. Pasar las verduras y la salsa por el pasapure. Pasar las hojas de gelatina por agua fría y disolverlas en un poco de agua hirviendo. Añadir las hojas de gelatina a la salsa removiendo continuamente y agregar los trocitos de pollo. Verterlo todo en un molde untado con aceite y dejarlo en la nevera durante dos horas antes de desmoldarlo.