

**Creador:** Magda **Recetizador:** Cosmin Iulian C



## Descripción:

Un delicioso pastel de pollo, sencillo de hacer :)

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## El truco de esta receta:

Puedes cambiar el jamon york por serrano, y si quieres antes de pochar la verdurita puedes poner 2 ajitos para q el aceite coja el gust

## Ingredientes para 5 personas :

- 2 pechugas
- 1 puerro
- 1 vaso de caldo de pollo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 paquete pequeño de nata (Hacendado)
- 2 placas de masa quebrada
- 2 lonchas de jamon york
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de Hierbas Provenzales
- 2 Cucharadas soperas de harina

## Preparación:

### Paso 1

Cortar la cebolla, la zanahoria y el puerro en trozos. Meter en la picadora y picar pequeño.

### Paso 2

Poner en una sarten un poco altita un chorrito de aceite de oliva y pochar las verduritas anteriores.

### Paso 3

Mientras se pochan, cortar las pechugas de pollo en trocitos, poner en la picadora y picar.

#### **Paso 4**

*Una vez pochadas las verduritas añadir el pollo, con sal, pimienta y hierbas provenzales y el jamón a trocitos. Remover hasta que este hecho el pollo.*

#### **Paso 5**

*Añadimos el vasito de caldo y dejamos reducir, una vez reducido añadimos la nata y removemos hasta hacer que quede como una crema. Retiramos del fuego*

#### **Paso 6**

*En una bandeja de horno estiramos la masa quebrada asta cubrir todo el fondo de la bandeja, que quede un poco subidito por los lados y pinchamos la masa cn un tenedor*

#### **Paso 7**

*ponemos la mezcla de la sarten encima de la masa*

#### **Paso 8**

*Con la otra hoja de la masa quebrada cerramos nuestro pastel, haciendo pellizcos por los lados para que quede cerrado. pinchamos con un tenedor por encima*

#### **Paso 9**

*Habremos precalentado el horno a 200...*

#### **Paso 10**

*Pintar la masa quebrada con el huevo batido (la parte de arriba), meter en el horno al máximo 20-25 minutos*

#### **Paso 11**

*Sacamos, dejamos enfriar 5 minutos y ¡buen provecho!*