Pastel de pollo

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

Creador: Magda **Recetizador:** tania Segura



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

Descripción:

Un delicioso pastel de pollo, sencillo de hacer :)

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!