

Pastela de pollo

Preparación

En una marmita con fondo de aceite poner la cebolla picada, las especias, canela en rama, sal y pochar. Cuando empiece a caramelizarse agregar el pollo, regar con un vasito de agua, la miel y cocer tapada. Cuando el pollo esté cocido. Retirlo. Dejar confitar la cebolla hasta que desaparezca completamente el líquido. Mientras tanto, deshilar la carne de pollo, volver a meter en la cebolla confitada. Agregar los huevos batidos. Cuajar el huevo sobre la pastela, pero teniendo en cuenta que no quede líquido para que no empape la pastela. A las almendras aromatizarlas con agua de azahar y secarlas en el horno a 90°C que incorporamos a la pastela. Montaje: En moldes individuales, colocar una hoja de pasta brick, pintar con mantequilla derretida, colocar otra hoja encima, rellenar con la mezcla de pollo, colocar almendras molidas aromatizadas y espolvorear con pelín de canela (optativo azúcar glas), cubrir con otra hoja brick, cerrar y pintar con mantequilla derretida. Llevar a horno precalentado a 180° durante 10-15 minutos o hasta que esté dorada o crujiente. Retirar, desmoldar y espolvorear con azúcar glas, canela y unas hojas de hierbabuena. Acompañamiento: Puré de Limones encurtidos: Colocar en una cazuela los limones encurtidos troceados y la mitad de su peso en azúcar. Cocer hasta que se haga una mermelada ligera. Triturar. Pasar por chino y reservar. Puré de tomate y aceitunas: Proceder como un chutney: En una cazuela, poner todos los ingredientes y cocerlos a fuego moderado. Triturar, pasar por chino. Reservar. Emplatado: Colocar una pastilla. Espolvorear con azúcar glas y canela molidas. Decorar con puré de limones encurtidos y el puré de tomate, granadas y aceitunas. Refrescar con hierbabuena.

Ingredientes

- 1 cuartos de pollo de campo
- 1 cebollas bien picadas
- Perejil picado
- Aceite de girasol,
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Pimienta negra molida
- Jengibre molido
- Hebras de Azafrán
- Cúrcuma
- 100 gr de Agua mineral
- 2 Huevos
- Canela en rama
- 2 cucharadas soperas de miel de buena calidad

Hojas Brick

100 grs Mantequilla derretida

150 grs de Almendras trituradas

1 cucharada de Agua de Azahar

Azúcar glas cantidad suficiente

Canela molida a gusto

Puré de limón encurtido:

300 grs de Limones encurtidos

150 grs Azúcar

Puré de aceitunas, tomates y granadas:

100 grs Aceitunas estilo Kalamata

Tomates pelados y en cubitos

1 granada

¼ cucharadita de Pimentón dulce

¼ cucharadita de Comino

Aceite de oliva

Pizca de Jengibre

Gotas de limón

3 cucharadas de Melaza de Granadas

Utensilios

Sartén

Aro

Cazo

Bol

Horno

Papel silicona

Cuchillo

Mortero

Instructor destacado



Gabriela Tassile

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD