RecetaKA

PASTEL DE POLLO IVANOV



Ingredientes para 6 personas: 1 pollo troceado / 2 cebollas / 1 pimiento rojo / 1 pimiento verde / 1 pimiento amarillo / 2 dientes de ajo / 30g de guisantes / 200g de panceta ahumada (en lonchas) / 4 huevos / 1,5l de caldo de pollo / ½ vaso de jerez seco / perejil fresco / 1 masa de hojaldre / 8 aceitunas verdes sin hueso / 8 aceitunas negras sin hueso / 1 lima o limón

Para el hojaldre casero (opcional): 500 g harina de trigo / 200 ml agua / 100 ml aceite de oliva / 1 huevo / 1 piza de sal



Elaboración

1. Hervir los huevos, pelarlos cortarlos en cuartos y reservar.
2. **Preparando el hojaldre casero (opcional) :** Seguir las instrucciones de elaboración del hojaldre casero de la receta ***TARTA PASCUALINA***
3. **El pollo:** Salpimentar y reservar.
4. **Preparando las verduras:** Cortar los pimientos y las cebollas en juliana. Picar finamente los dientes de ajo y el perejil y reservarlos separadamente.
5. En una fuente profunda apta para horno colocar las lonchas de panceta forrando completamente el fondo y los costados.
6. En una olla de fondo grueso sellar y dorar uniformemente las piezas del pollo e ir colocándolas en la fuente forrada con la panceta.
7. Desglasar con el jerez. Rehogar las cebollas y el ajo. Añadir el pimiento hasta que se ablande.
8. Distribuir las verduras en la fuente de manera uniforme.
9. Añadir el caldo hasta cubrir. Añadir los huevos repartidos uniformemente, los guisantes, las aceitunas y la ralladura de lima o limón y el perejil picado.
10. Estirar la masa de hojaldre si es necesario y tapar la fuente sellando los bordes y recortando el sobrante. Hacer 1 o 2 orificios y pintar con huevo.
11. Hornear a 190º durante 30’

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil