RecetaKA

PASTELA DE POLLO EN HOJALDRE



Ingredientes para 8 personas: 2 planchas de hojaldre circulares / 700 g carne de pollo / 3 cebollas / 7 huevos / 2 hojas de laurel / 1 limón (ralladura) / ½ cdita de especias: canela, cominos, jengibre / clavo molido / nuez moscada / 2 cditas de Ras al Hanout / 100 g pasas sin semilla / 100 g almendras picadas / 120 g de azúcar glas / canela molida / sal / pimienta / aceite de oliva / 1 huevo (para pintar) / perejil fresco



Elaboración

1. Cortar la cebolla en juliana
2. En una olla añadir ½ tasa de aceite de oliva, la cebolla, el perejil, el jengibre, la sal al gusto, pimienta negra, la cúrcuma, la canela, el resto de las especias, la ralladura del limón y mezclar bien.
3. Añadir el pollo sin piel. Tapar la olla y sofreír durante 5'.
4. Añadir agua y cocer hasta que este cocido perfectamente (en olla express añadir 300 ml de agua y cocinar durante 25' a fuegomedio bajo)
5. Cuando el pollo esté cocido retirarlo de la olla y desmenuzarlo. A continuación, añadir ½ cucharadita de canela.
6. Añadir a la salsa 7 huevos y remover bien al ir incorporándolos. Reducir la salsa hasta que esté espesa y no tenga nada de líquido.
7. Apartar del fuego y dejar enfriar.
8. Picar las almendras. Añadir 120 g de azúcar glas y mezclar bien. Reservar
9. Poner en un molde circular cubierto con papel vegetal una plancha de hojaldre. Pinchar el fondo para que no suba.
10. Añadir la mezcla de pollo, almendras y salsa sin líquido y las pasas.
11. Cubrir con la otra plancha y sellar bien los bordes uniéndolos con agua para que no se abran. Decorar al gusto con tiras de hojaldre.
12. Hornear a 190º durante 20'/25'.
13. Sacar del horno, esperar que atempere y decorar con azúcar glas y canela molida

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