

Pie de pollo en cazuelas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 10min , Número de porciones: **9**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-de-pollo-en-cazuelas>

Preparación

Para la masa Tamizar sobre la mesada la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Luego agregar la manteca fría cortada en trozos y continuar cortando la manteca sobre la harina hasta que se convierta en un granulado. Agregarle de a poco la leche, tratando de unir los ingredientes con la espátula, formando una masa de textura irregular. Envolverla con film y llevarla a la heladera. Relleno y terminación Cortar el pollo en cubos. Calentar en una sartén el aceite de girasol y dorar allí los cubos de pollo. Agregar el jamón en daditos y saltear unos minutos. Incorporar la cebolla común y de verdeo picadas y el ajo triturado. Rehogarlos unos minutos y añadirles los champignones y el vino blanco. Cocinar a fuego bajo hasta que la salsa rompa el hervor, añadirle la fécula diluida en un poco de agua fría y revolver unos segundos hasta que espese. Retirar del fuego y mezclar el perejil picado y las arvejas cocidas. Sazonar con sal y pimienta. Distribuir esta preparación en cazuelitas para horno. Retirar la masa de la heladera, estirla dejándola fina y cortarla en discos de un centímetro más grandes que las bocas de las

Ingredientes

- Para la masa: 200 gramo/s Manteca
- 4 taza/s Harina
- 3 cucharadita/s Polvo de hornear
- 3/4 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Sal
- Para el relleno: 6 Pechugas de pollo
- 1/2 taza/s Aceite de girasol
- 200 gramo/s Jamón Crudo
- 1 Cebolla picada
- 2 Cebollas de Verdeo picadas
- 2 diente/s Ajo picados
- 250 gramo/s Champiñones fileteados
- 1/4 taza/s Vino blanco
- 250 gramo/s Arveja
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 1 cucharada/s Perejil picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 Huevo batido

Categorías

Un día normal, Día Especial, Costosa, Hongos, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos

cazuelitas. Tapar el relleno de las cazuelas con un disco de masa, hundir ligeramente los bordes y presionarlos, para unirlos bien, con un tenedor enharinado. Realizar 3 ó 4 incisiones a la tapa de cada pastel, (para que se elimine el exceso de vapor). Pintar la masa con huevo batido y cocinar en horno caliente, hasta que estén doradas y la masa bien crujiente. Servir. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

