

Tarta cremosa de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-cremosa-de-pollo>

Preparación

Hacer la masa arenando la harina con la manteca fría y unir con agua helada. Reservar en frío, forrar un molde desmontable de 26 cm enmantecado y cocinar a blanco en horno moderado 10 minutos con papel aluminio. Retirar el papel, cocinar 5 minutos más y reservar. Para el relleno, cocinar las pechugas como se prefiera y desmechar la carne. Hacer una salsa blanca espesa volcando la harina en la manteca fundida; cocinar un minuto e incorporar la leche caliente sin dejar de revolver. Condimentar; incorporar el pollo, mezclar, dejar entibiar y volcar sobre la masa precocida. Distribuir el queso rallado y hornear 15 minutos. Servir caliente o tibia. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- Para la masa: 300 gramo/s Harina
- 150 gramo/s Manteca
- Agua c/n
- Para el relleno: 2 Pechugas de pollo
- 60 gramo/s Manteca
- 60 gramo/s Harina
- 50 cc. Leche
- 1 cantidad mínima Nuez Moscada
- 80 gramo/s Queso Emmental
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

