

Pastel de pollo cremoso

Pastel y pollo son dos palabras que juntas solo podrían significar una cosa: exquisitez. Este platillo no solo funciona como un principal, sino también como pasapalo o tentempié, si se corta en pedazos más pequeños. El relleno es espectacular, pues no solo lleva la carne del pollo, sino vegetales variados de los que venden enlatados o congelados.

Ingredientes

400 gramos de hojaldre

3 cucharadas de mantequilla, dividida en trozos

$\frac{3}{4}$ de taza de cebolla finamente picada

$2\frac{1}{2}$ cucharadas de harina todo uso

1 taza de crema de leche

350 mililitros de caldo de pollo

$2\frac{1}{2}$ tazas de vegetales mixtos enlatados o congelados (zanahorias, vainitas, guisantes, maíz...)

2 tazas de pollo desmechado

$\frac{1}{2}$ cucharadita de romero seco

$\frac{1}{2}$ cucharadita de tomillo seco

Sal y pimienta negra recién molida al gusto

Preparación

Precalentar una bandeja para horno a 200 grados centígrados. Cortar dos capas de hojaldre del tamaño del molde. Reservar.

Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Agregar las cebollas y saltear hasta que suavicen, aproximadamente por 5 minutos.

Añadir la harina y cocinar por 1 minuto sin dejar de remover; mientras lo hace, agregar la crema de leche y el caldo de pollo.

Mezclar bien para deshacer los grumos. Incorporar los vegetales, el pollo, el romero, el tomillo, sal y pimienta al gusto.

Colocar en un molde la primera capa de hojaldre y echar el relleno. Cubrir con la otra capa de hojaldre.

Sellar el exceso en los bordes del molde para darle la forma de pastel.

Hacer perforaciones en la capa de arriba para que el vapor salga.

Hornear por 30 o 40 minutos hasta que esté bien dorado.

Dejar reposar 5 minutos antes de cortar y servir.

Redacción La Mañana Digital