

Receta de Pastel de Pollo con Hojaldre

19 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo una rica receta que seguro os va a encantar, se trata de un pastel de pollo que podéis comer tanto caliente como frío y os diré que queda buenísimo de cualquier forma.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (tres o cuatro)
- Masa de hojaldre (dos láminas)
- Cebolla (dos medianas)
- Pimientos verdes (cuatro medianos)
- Aceite de oliva
- Queso para fundir (seis lonchas)
- Sal y pimienta negra
- **Ingredientes para la bechamel:**
- Mantequilla (una cucharada sopera)
- Harina (una o dos cucharadas soperas)
- Leche (200ml, un vaso aproximadamente)
- Sal, Pimienta negra y Nuez moscada

Modo de Preparación

1. Salpimentar los filetes y hacerlos a la plancha con un poquito de aceite de oliva, reservarlos en una fuente
2. En la misma sartén, refreír la cebolla y los pimientos todo bien picadito, dejar que se doren bien, sacarlos y ponerlos a escurrir
3. Poner en la sartén la mantequilla a fuego medio y cuando esté derretida, añadir la harina y dejar que se refría sin que se queme
4. Añadir la leche y remover bien para que no queden grumos, poner un poquito de sal, pimienta y nuez moscada y dejar hervir unos minutos que quede una bechamel clarita
5. Cortar los filetes de pollo en tiritas y mezclarlos con los pimientos y cebolla
6. Untar un poco de mantequilla en una fuente para horno y colocar sobre ella una capa de hojaldre, volcar todo el sofrito y añadir encima la bechamel
7. Colocar las lonchas de queso y tapar con la otra capa de hojaldre
8. Pinchar la capa de hojaldre varias veces con un tenedor para que no se hinche demasiado y presionar los bordes para que se peguen
9. Pincelar con huevo batido y meter al horno a 220° durante unos veinte minutos hasta que quede bien doradito

Pastel de Pollo con Hojaldre

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

10. Servir caliente o frío según vuestro gusto y.....buen provecho!!!
