

Receta de Hojaldre de Pollo con Queso de Cabra

05 Dic 2018



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos el **Día de la Constitución Española**, os dejo esta estupenda receta para que la preparéis en casa para toda la Familia, seguro que les va a encantar este **Hojaldre de Pollo con Queso de Cabra**.

Ingredientes

- Masa de hojaldre rectangular (una)
- Lomos de pollo (unos 300grs)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Huevo batido (uno)
- Queso de cabra (cuatro o seis lonchas)
- Cebolla (una o dos)
- Vinagre
- Azúcar (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Colocar la masa de hojaldre rectangular sobre papel de hornear en la bandeja del horno, estirla un poco
2. Poner encima unas lonchas de queso de cabra
3. Cortar la cebolla en juliana y ponerla en una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva
4. Cuando empiece a dorarse, echar el azúcar y remover a fuego lento
5. Cuando esté dorada, añadir un chorrito de vinagre y dejar hasta que tome color marrón
6. Poner la cebolla encima del queso de cabra
7. Cortar el pollo en trocitos y salpimentarlos, dorarlos en una sartén y colocarlos encima de la cebolla
8. Poner otra capa de lonchas de queso de cabra
9. Cerrar bien el hojaldre y pintarlo con huevo batido
10. Meter al horno precalentado a 180º y dejarlo unos 45 minutos
11. Sacar del horno, servir acompañado de una ensalada y....buen provecho!!!