

Receta de Empanada De Pollo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de empanada de pollo, seguro que os gustará y la prepararéis en cualquier ocasión pues es ideal para toda la familia.

Ingredientes

- Hojaldre (2 láminas congeladas)
- Restos de pollo de cocido u otra comida
- Cebolla grande (una)
- Huevo (uno)
- Sal y Pimienta
- Salsa de tomate
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Descongelar las láminas de hojaldre a temperatura ambiente
2. Poner el horno a 180 Grados o 190 Grados
3. Poner una sartén con un poco de aceite de oliva y pochar la cebolla bien picadita a fuego lento
4. Cuando esté la cebolla, echar la carne del pollo bien desmenuzada y ponerla un poco de sal y pimienta, añadir un vaso de salsa de tomate y remover, dejar reposar un poco
5. Extender el relleno de pollo encima de la masa de hojaldre y tapar con la otra lámina, cerrarla bien los bordes con ayuda de un tenedor y pintar con una brocha o pincel toda la empanada con huevo batido
6. Meter al horno y dejar que se haga hasta que veáis que está doradita, dejar reposar unos minutos y....a disfrutar!!!!