

Hojaldre de pollo al estilo británico

con puerro a la crema

Clásicos ingleses Familia • Cocíname primero

29



Cebolla



Puerro



Muslos de pollo
des huesados



Nata líquida



Tomillo seco



Caldo de pollo



Hojaldre

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva.

Cocinando: 30 mins
Listo en: 40 mins



El pie británico es un clásico de la cocina del Reino Unido: pasteles rellenos de carne, pollo o verduras, cocidos al horno hasta dorar la masa. En esta receta, un hojaldre de pollo con crema y puerro mantiene ese espíritu reconfortante, convirtiendo cada porción en un bocado casero y lleno de sabor.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, sartén grande, pincel de silicona.

Ingredientes

	2P	4P	6P
Cebolla*	2 uds	4 uds	6 uds
Puerro*	1 ud	2 uds	3 uds
Muslos de pollo deshuesados*	330 g	660 g	990 g
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml	600 ml
Tomillo seco	1 ud	2 uds	3 uds
Caldo de pollo	1 ud	2 uds	3 uds
Hojaldre* 13) 15)	1 ud	2 uds	3 uds

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	673 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4759/ 1137	708/ 169
Grasas (g)	76,7	11,4
de las cuales saturadas (g)	31,3	4,7
Carbohidratos (g)	84,4	12,5
de los cuales azúcares (g)	19,4	2,9
Proteínas (g)	43,5	6,5
Sal (g)	4,4	0,6

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten **15)** Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Pela la **cebolla** y córtala en daditos.
- Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas finas.
- Corta el **muslo de pollo** en trozos de 1-2 cm.

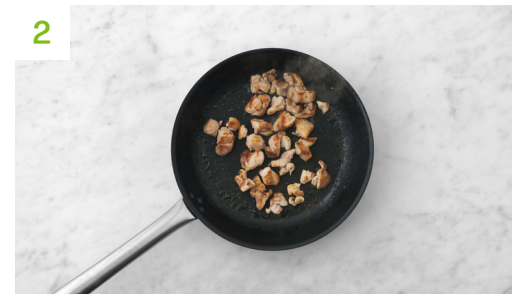
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Empieza a montar el pastel

- Con un tenedor, pincha el **hojaldre** para evitar que se infle al hornearlo.
- En una fuente de horno, de tamaño similar al **hojaldre**, agrega el relleno de **pollo** y **puerro** en **salsa**.
- Cubre con el **hojaldre**.

CONSEJO: Mantener el hojaldre en la nevera hasta este paso ayudará a manipularlo más fácilmente.



Pollo al fuego

- En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega el **pollo**, **salpimienta** y cocina 5-6 min o hasta que se dore.
- Retira de la sartén.
- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **cebolla** y el **puerro**, **salpimienta** y cocina 5-7 min o hasta que queden tiernas.



Que no falte la decoración

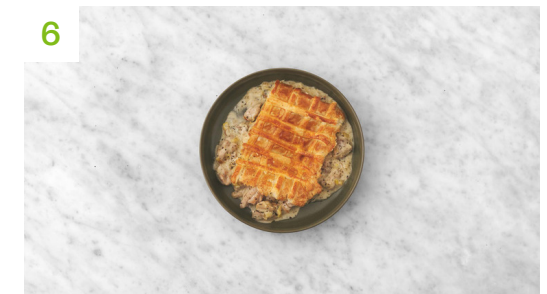
- Con el **hojaldre** que sobre, puedes hacer las formas que prefieras y colocalas sobre el **hojaldre** en la fuente de horno.
- Con un pincel de silicona, pinta la superficie del **hojaldre** con **aceite**.
- Hornea a media altura 10-12 o hasta que el **hojaldre** esté dorado.



Combina todo

- En la sartén, agrega el **pollo**, la **nata líquida**, el **tomillo seco** y el **caldo de pollo**. Remueve y cocina 2-3 min, hasta que la **salsa** se haya reducido.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

CONSEJO: Si te da tiempo, recomendamos enfriar la mezcla de pollo y salsa en la nevera.



¡A la mesa!

- Sirve la fuente con el **pastel de pollo** en la mesa.
- Corta porciones y sívelas en los platos al gusto.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



Por favor, recicla nuestros envases



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

