

Pastel de pollo



La cocina de aprovechamiento evita el desperdicio de comida y saca partido a cada uno de los ingredientes que tenemos en la nevera. Este tipo de cocina tiene múltiples beneficios, ya que disminuye la cantidad de comida que tiramos, se economizan al máximo los ingredientes y es respetuosa con el medio ambiente.

La receta está hecha a base de pollo, uno de los grandes aliados cuando hablamos de este tipo de cocina ya que puedes usarlo en múltiples recetas.

Aquí tienes un ejemplo de receta con este versátil ingrediente:

Ingredientes:

- 35 g de mantequilla
- 1 puerro grande laminado
- 1/2 cebolla dulce en juliana
- Sal y pimienta
- 100g de champiñones picados

- Restos de pollo asado desmenuzado (aproximadamente 300-400 g) 🐔
- 200 ml de caldo de pollo
- 2 cucharadas de queso crema San Millán
- Ralladura de medio limón
- 1 cucharada colmada de harina
- Queso grana padano Zanneti recién rallado al gusto
- 1 lámina de hojaldre Buittoni
- 1 Huevo batido para pintar

Elaboración:

- Derretimos la mantequilla en una sartén y salteamos el puerro y la cebolla salpimentados al gusto.
- Cuando estén tiernos añadimos los champiñones y cuando estén cocinados, añadimos el pollo desmenuzado.
- Regamos con el caldo, incorporamos el queso crema, la ralladura de limón y la harina y mezclamos todo bien para que espese ligeramente.
- Pasamos a una fuente o molde apto para horno y rallamos el queso por encima.
- Cubrimos con la lámina de hojaldre, acomodamos los bordes y hacemos un corte en forma de cruz en el medio. Pintamos con el huevo batido y al horno a 200°C hasta que esté dorado, aproximadamente unos 10 minutos.
- Con los restos de hojaldre podemos hacer unos bollitos de canela, para ello estiramos la masa de hojaldre y la cortamos en círculos. Ponemos un trocito de mantequilla en cada círculo y espolvoreamos con azúcar moreno y canela al gusto. Hacemos unos cortes en los bordes del círculo para formar tiras que vamos juntando en el centro para cerrar el bollito y los horneamos hasta que estén doraditos.