



HOJALDRE DE POLLO CON RAJAS 4 porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla fileteada
- 2 tazas de rajas de chile poblano, congeladas
- 3 tazas de crema
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- Sal y pimienta, al gusto
- 500 gr pasta hojaldre
- 1 huevo batido

Horno precalentado a 200° C

Método de Preparación:

1. En una cacerola caliente el aceite, fríe la cebolla hasta que esté ligeramente dorada, agrega las rajas y cocina hasta que estén suaves.
2. Agrega el pollo deshebrado y la crema, sazona y cocina por 5 minutos mas.
3. En una superficie plana extiende la pasta hojaldre aproximadamente de 1 cm de grosor, reserva pasta para cubrir el molde. Cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado, agrega el pollo con rajas y cubre con la pasta que reservaste.
4. Aplasta las orillas con la ayuda de un tenedor y sin romper. Barniza con el huevo batido y hornea durante 35 minutos o hasta que la pasta esté ligeramente dorada.
5. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Tiempo de Horneado: 35 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****