

PLATO DE FONDO

PASCUALINA DE POLLO Y CHAMPIÑONES



Ingredientes:

- Masa de hojaldre o pascualina
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de pimienta limón
- Los Aliños que más te gusten
- 4 pechugas de pollo
- 400 g de champiñones
- 4 yemas de huevo
- 200 g de crema
- 1 taza de queso rallado

Preparación

- Aceitar un molde redondo, desmontable y cubrir con un círculo de masa de hojaldre o pascualina (comprado en el supermercado) la base y las paredes. Apretar el exceso de masa en las paredes para que quede plegado. Refrigerar mientras haces el relleno.
- Poner un sartén al fuego y agregar aceite de oliva + 1 cebolla picada en cubos muy pequeños +1 cucharadita de sal +1 cucharada de ajo en polvo +1 cucharada de cebolla en polvo +1 cucharada de paprika + 1 cucharada de pimienta limón + los Aliños que más te gusten para que quede un sofrito muy sabroso.



- Cuando la cebolla esté transparente, agregar 4 pechugas de pollo cortadas en cubos. Cocinar por cuatro o cinco minutos y reservar en un bowl.
- En el mismo sartén agregar más aceite de oliva +400 g de champiñones, cocinar a fuego muy fuerte para dorar. Cuando estén de lindo color, agregar al Bowl con el pollo.
- Agregar 4 yemas de huevo + 200 g de crema + 1 taza de queso rallado. Probar para rectificar los sabores. Poner la mezcla sobre la masa.
- Cubrir todo con el segundo círculo de masa del Supermercado. Apretar las orillas haciendo un repujado para sellar.
- Con un cuchillo hacer orificios en la superficie para que pueda salir el vapor mientras se cocina. Pincelar con una mezcla de huevo y leche. Llevar al horno precalentado a 180° por 40 o 45 minutos.
- Lo puedes comer caliente o a temperatura ambiente.

