



Pastel frÃo de carne

DescripciÃ³n

default watermark



Por regla general se encuentran más recetas de pasteles fríos de pescado que de carne. He buscado bastante hasta encontrar esta receta que me gusta, aunque como casi siempre la «tuneo» un poco, añadiendo, sustituyendo o directamente suprimiendo ingredientes, sobre todo los que menos me gustan.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 400 gr de muslos de pollo grandes y deshuesados.
- 250 gr de carne picada de potro. La original lleva de cerdo.
- 200 gr de champiñones frescos. Pueden ser enteros o en láminas.
- 50 ml de leche.
- 30 ml de vino de Oporto o vino dulce similar.
- 1 cebolleta pequeña.
- 3 huevos.
- Aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

Escogemos un molde rectangular, untamos con aceite de oliva, forramos la parte más larga con papel de horno, que sobre por ambos lados y reservamos.

default watermark



En la carnicerÃa nos deshuesan el pollo y nos lo pican menudo. En un tupper lo ponemos a macerar con el vino durante toda la noche en la nevera.



Limpiamos de tierra los champiñones, los troceamos menudos y reservamos.

Limpiamos y troceamos la cebolleta, reservamos.



En una sartÃ©n amplia vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego y cuando estÃ© caliente pochamos la cebolleta.



Una vez dorada añadimos los champiñones, salpimentamos y esperamos hasta que se evapore el jugo que desprenden. Retiramos y reservamos.



Sacamos el pollo marinado de la nevera, reservamos el líquido de maceración, lo secamos sobre papel de cocina y en la misma sartén de los champiñones vertemos un poquito de aceite y sofreímos el pollo, salpimentamos.



Una vez listo retiramos a un plato. Cuando temple lo trituramos en la batidora.



En un bol grande mezclamos el pollo y la carne picada, removemos bien para que se mezcle todo.



Incorporamos los huevos, la leche, los champiñones, un poco de sal y un par de cucharadas del jugo que ha soltado el pollo al macerar. Removemos bien, que se mezclen los ingredientes.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Vertemos toda esta masa en el molde, compactamos un poco, damos unos golpecitos con el molde en la encimera para evitar que queden burbujas e introducimos el molde dentro de otro con agua, para hacer nuestro pastel al baño María, con el agua suficiente para que al hervir no nos entre en el pastel.



Introducimos en el horno a 180°C, calor arriba y abajo, dejamos cocer durante 50 minutos aproximadamente. Pinchamos con un palo de brocheta, si sale limpio lo tenemos, si no dejaremos un rato más. Si vemos que se dora demasiado, a media cocción lo cubrimos con papel de aluminio y que siga horneando.

Una vez cocido, sacamos del horno, dejamos enfriar a temperatura ambiente, tapamos con film y lo dejaremos en el frigorífico hasta el momento de consumirlo.

Para desmoldar pasamos un cuchillo todo alrededor del molde, tiramos de las solapas del papel de hornear, escogemos una fuente o plato yâ?!.
Â;A disfrutar!

Decoramos a nuestro gusto. Lo podemos servir acompaÃ±ado de una salsa de tomate o de pimientos del piquillo, de una buena ensaladaâ?!



Consejo: La cebolleta y los champiñones pochados se pueden hacer con antelación, así adelantamos trabajo. El tiempo de cocción es orientativo, ya sabemos que cada horno es un mundo.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Carnes

Fecha de creación

julio 30, 2018

Autor

admin