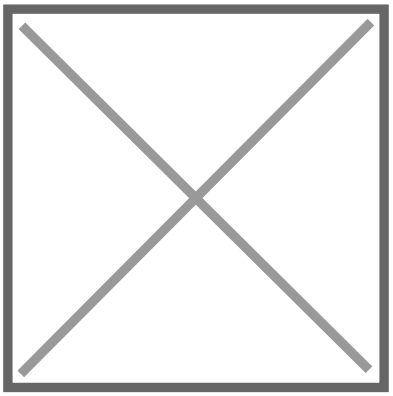
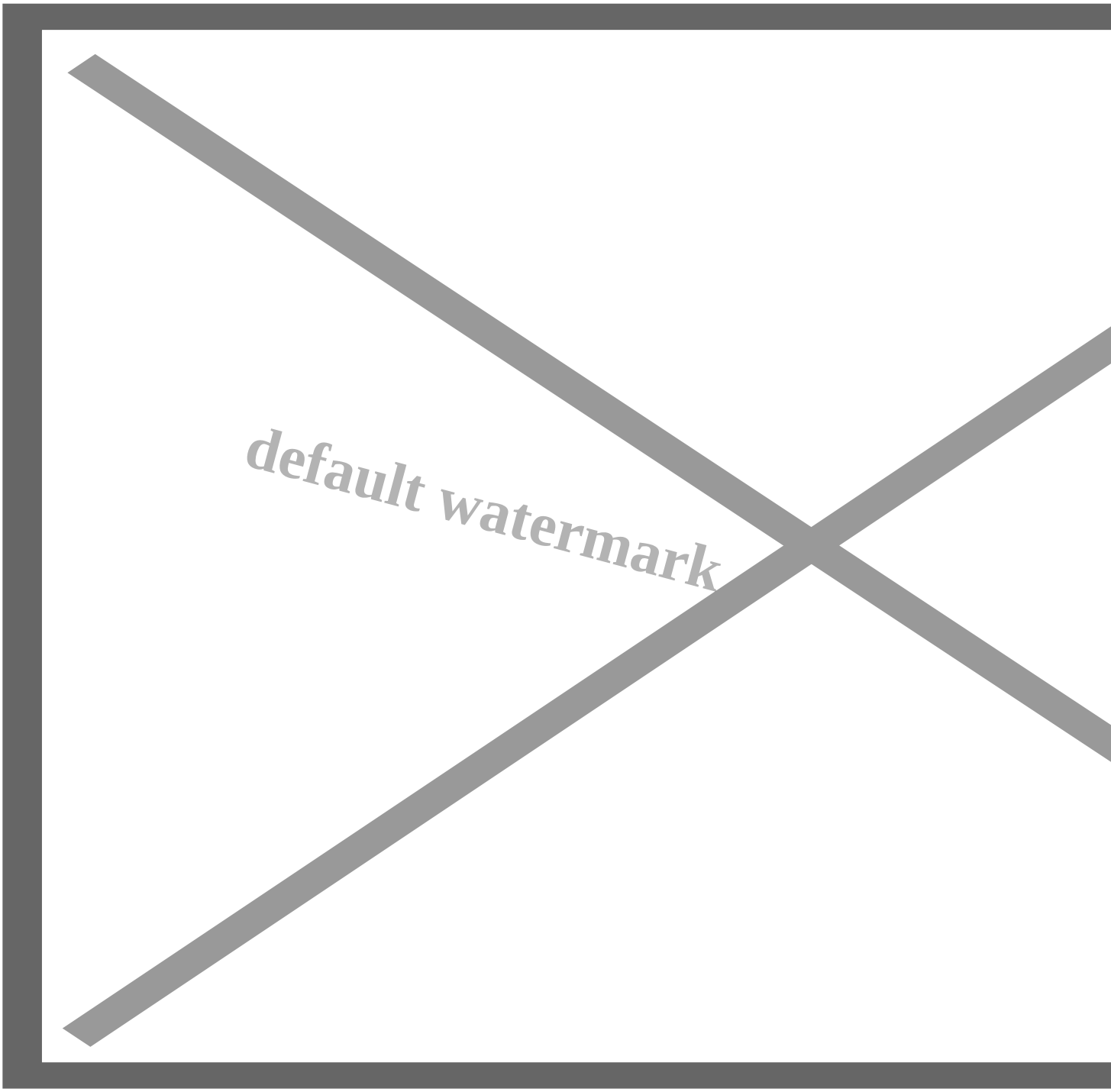


Pastel frÃo de carne

DescripciÃ³n

default watermark



Por regla general se encuentran mÃ¡s recetas de pasteles frÃos de pescado que de carne. He buscado bastante hasta encontrar Ã©sta receta que me gusta, aunque como casi siempre la Â«tuneoÂ» un poco, aÃ±adiendo, sustituyendo o directamente suprimiendo ingredientes, sobre todo los que menos me gustan.

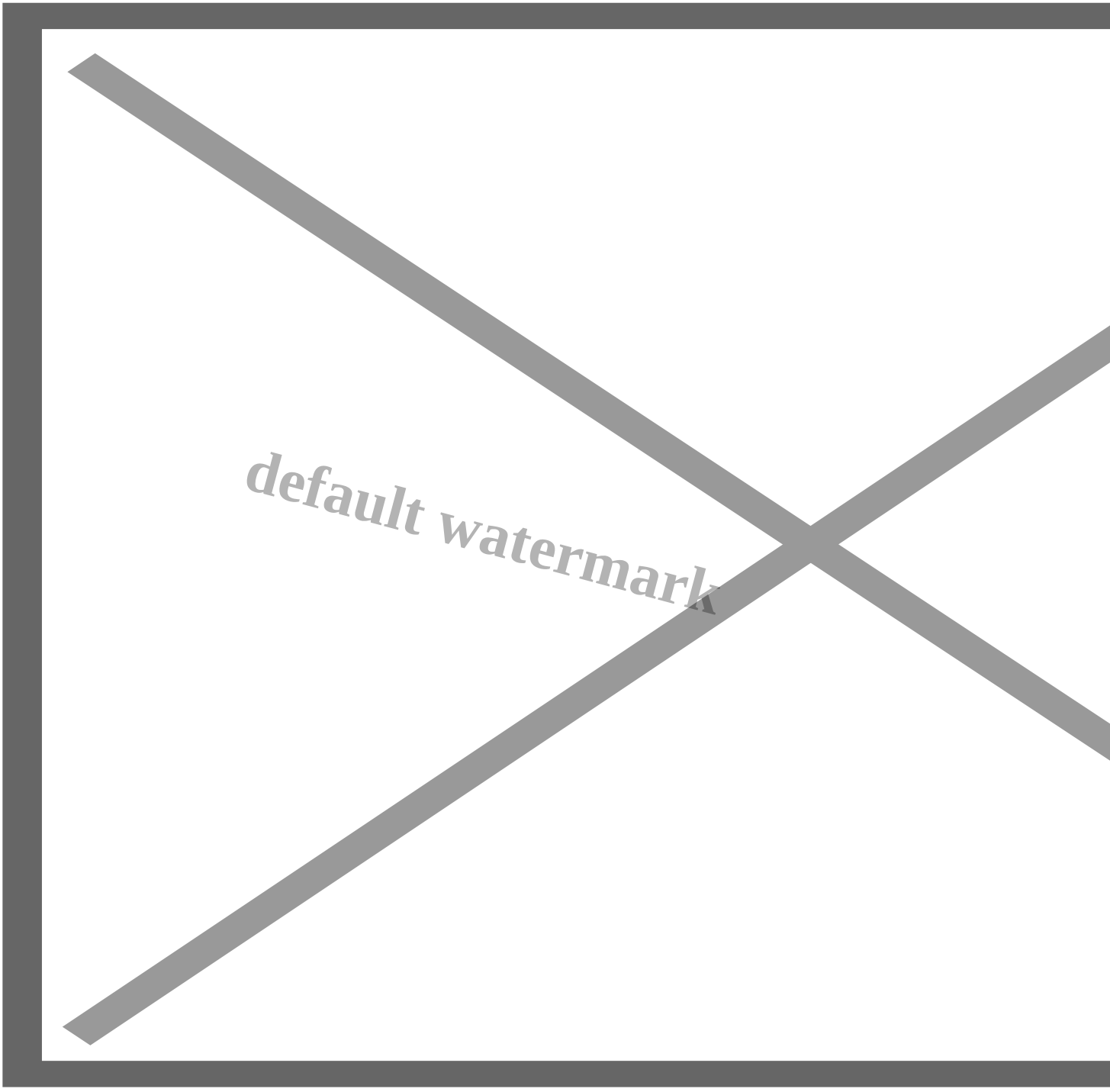
Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 400 gr de muslos de pollo grandes y deshuesados.
- 250 gr de carne picada de potro. La original lleva de cerdo.
- 200 gr de champiÃ±ones frescos. Pueden ser enteros o en lÃ¡minas.
- 50 ml de leche.
- 30 ml de vino de Oporto o vino dulce similar.
- 1 cebolleta pequeÃ±a.
- 3 huevos.
- Aceite de oliva, sal, pimienta.

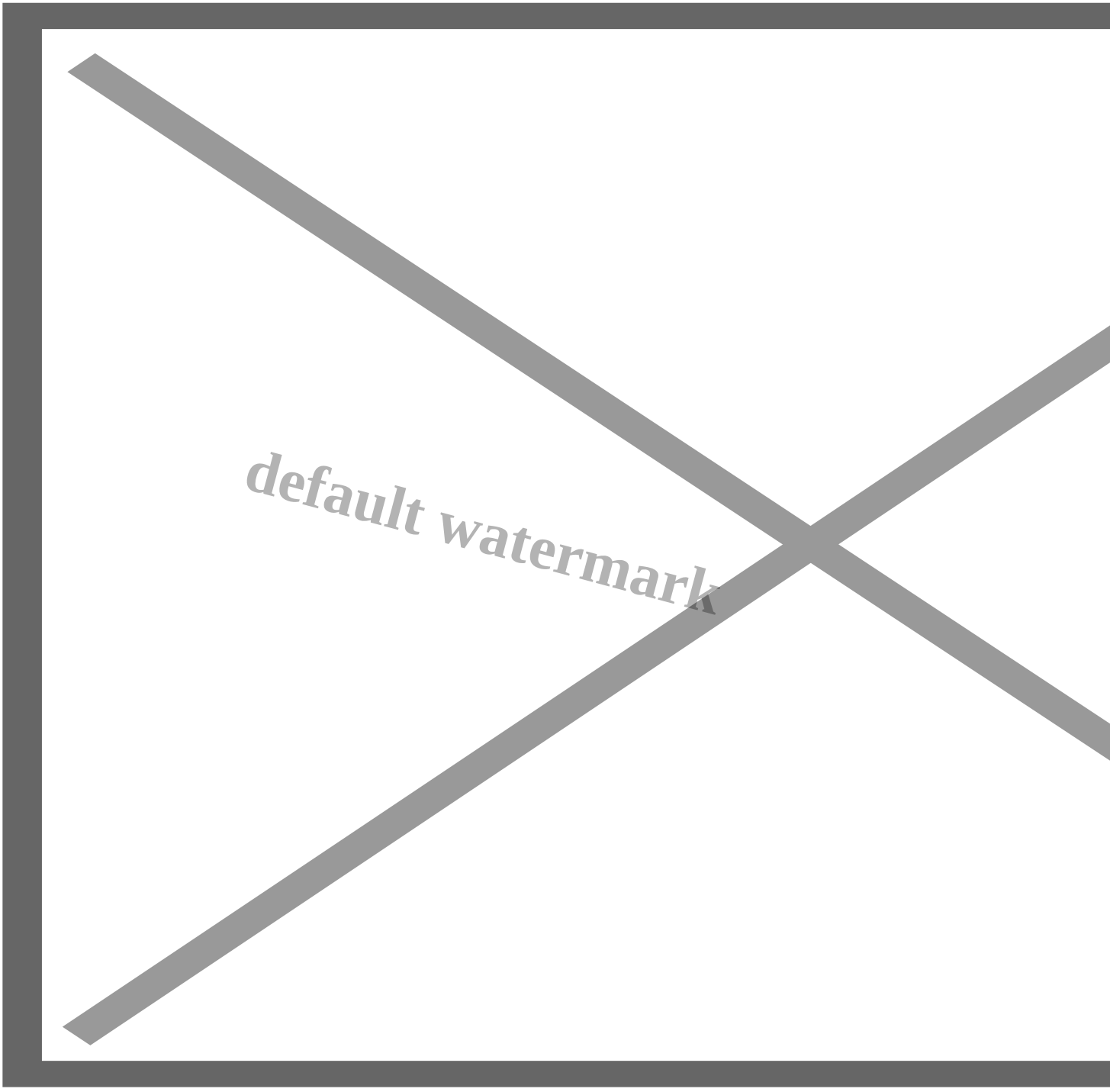
PreparaciÃ³n:

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

default watermark

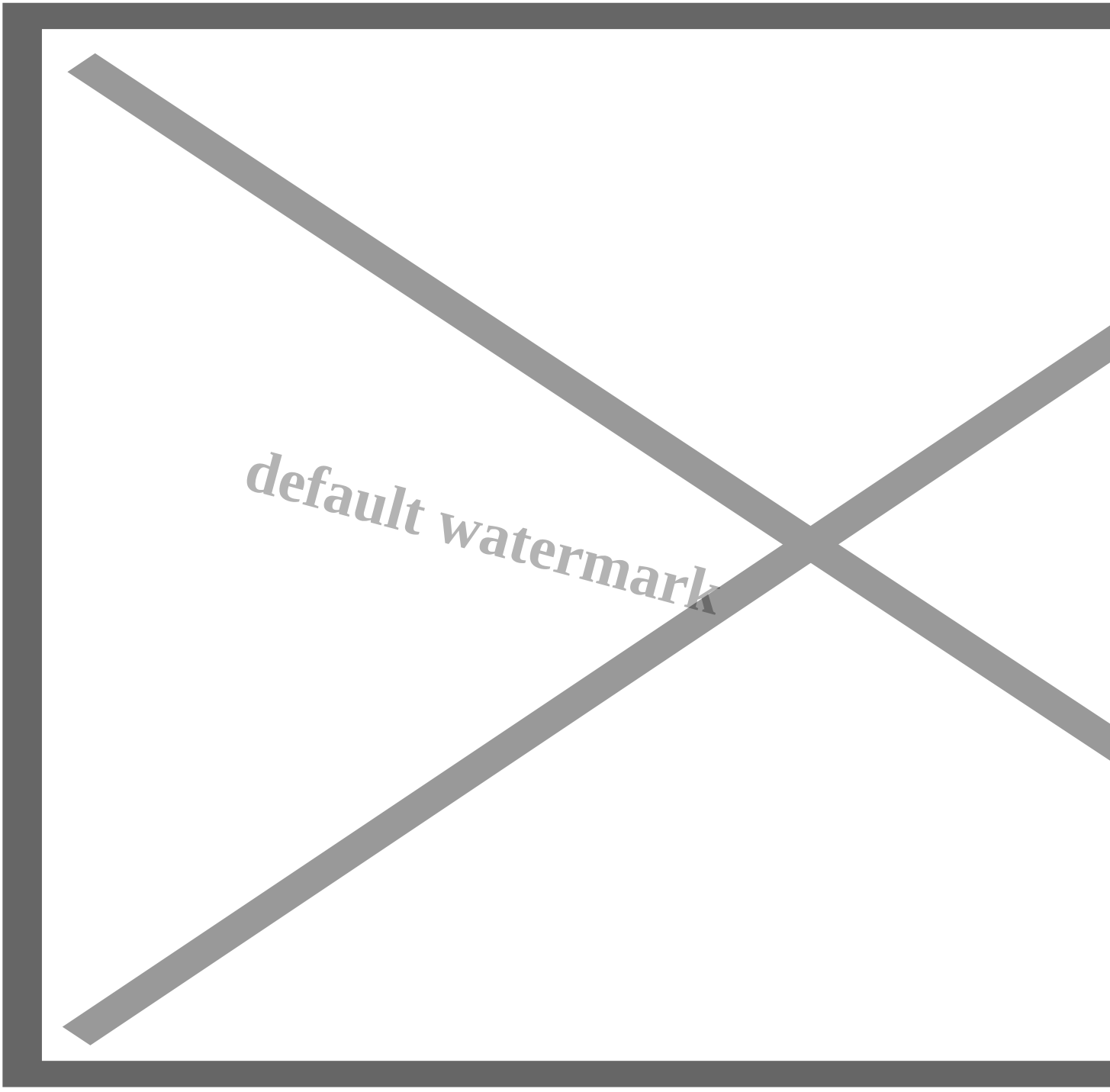


En la carnicerÃa nos deshuesan el pollo y nos lo pican menudo. En un tupper lo ponemos a macerar con el vino durante toda la noche en la nevera.

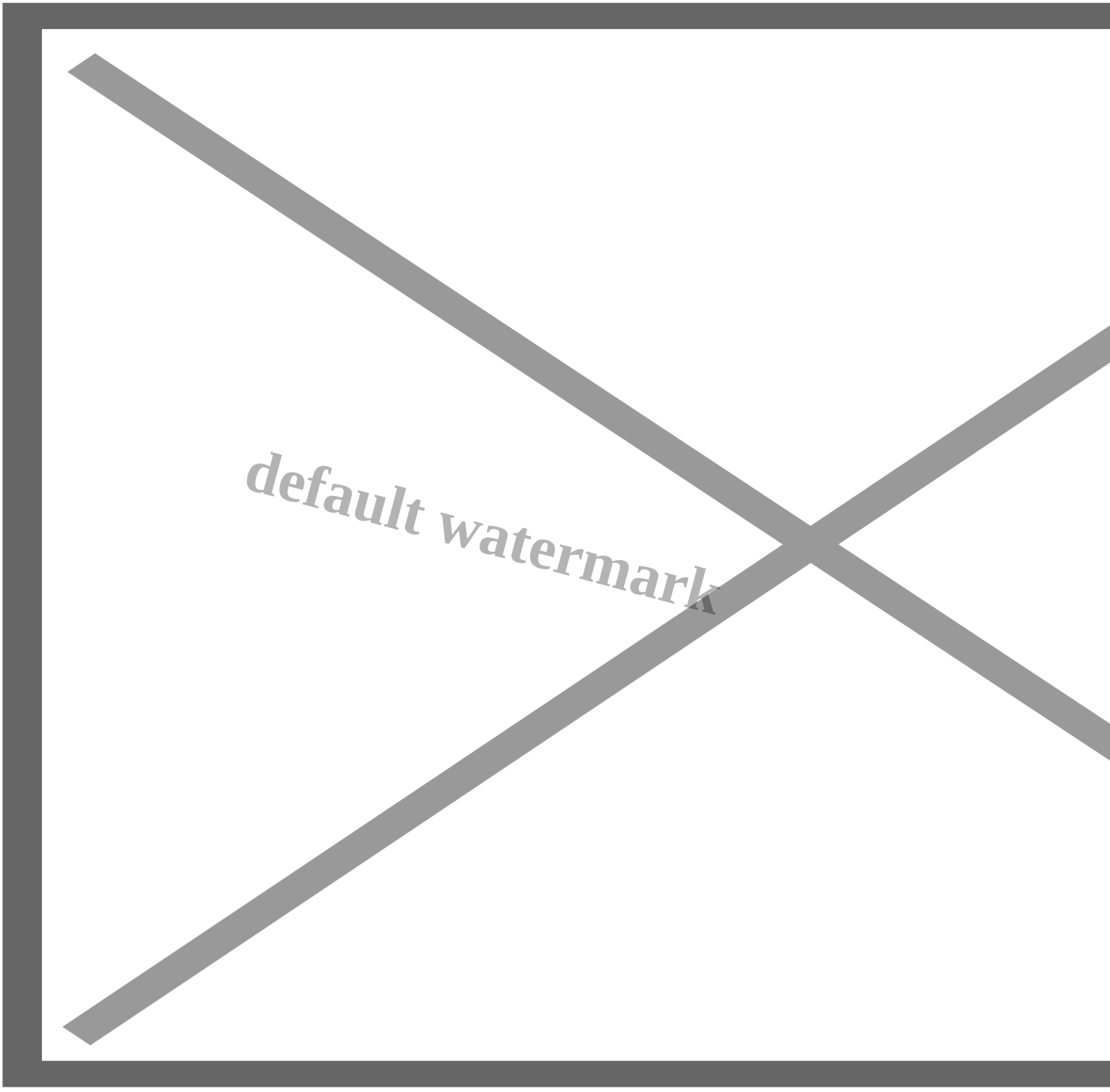


Limpiamos de tierra los champiÃ±ones, los troceamos menudos y reservamos.

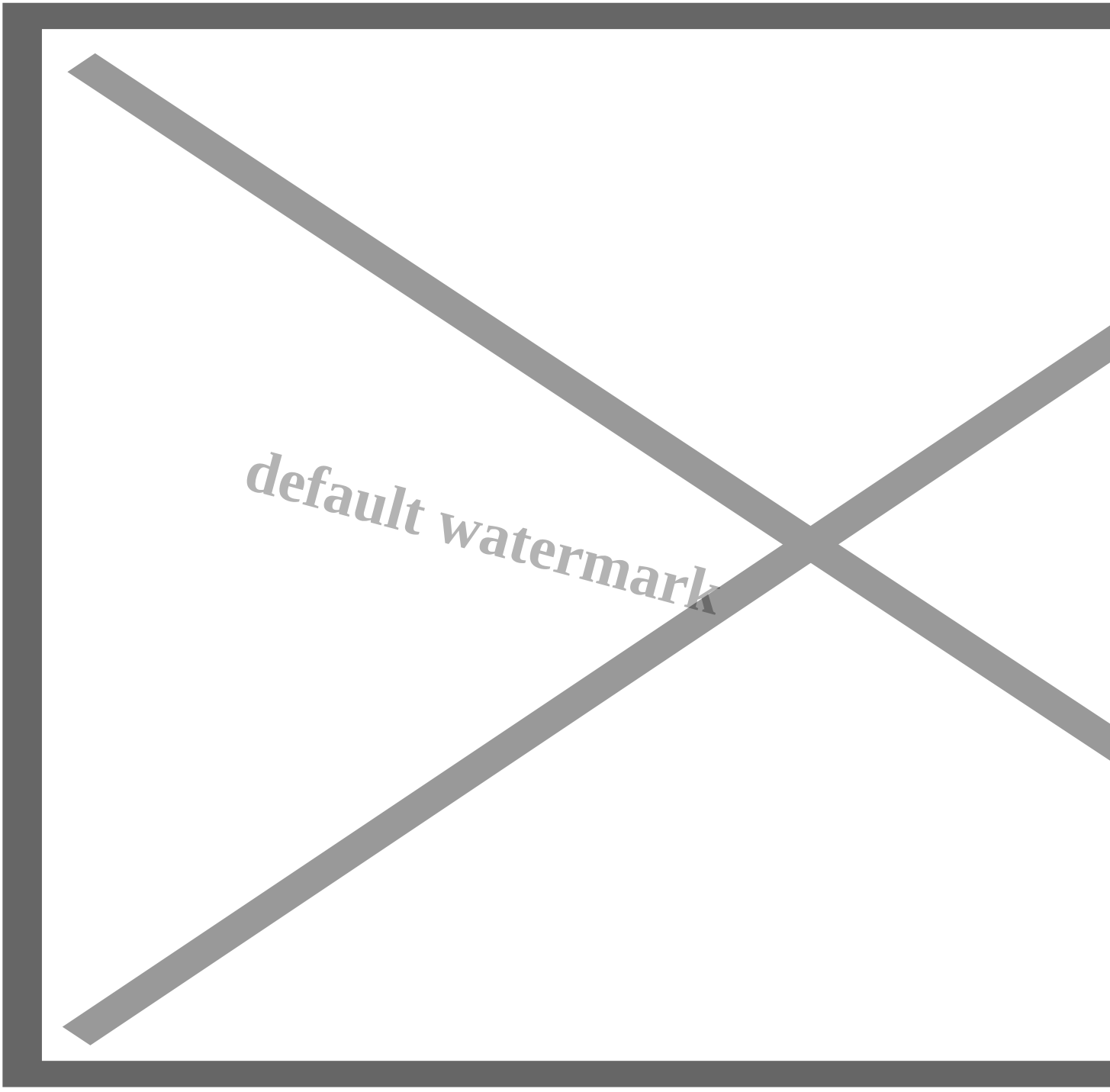
Limpiamos y troceamos la cebolleta, reservamos.



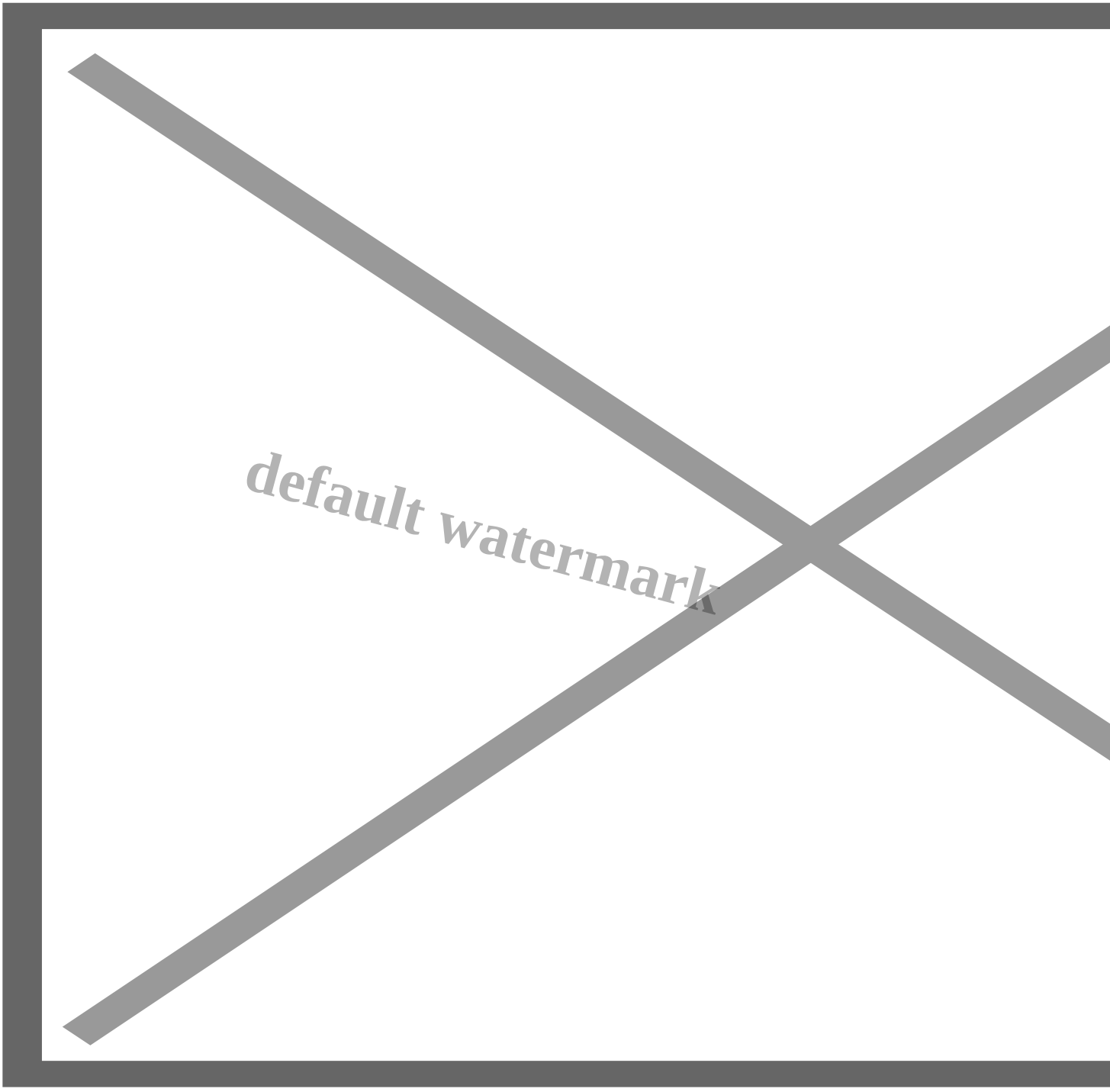
En una sartÃ©n amplia vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego y cuando estÃ© caliente pochamos la cebolleta.



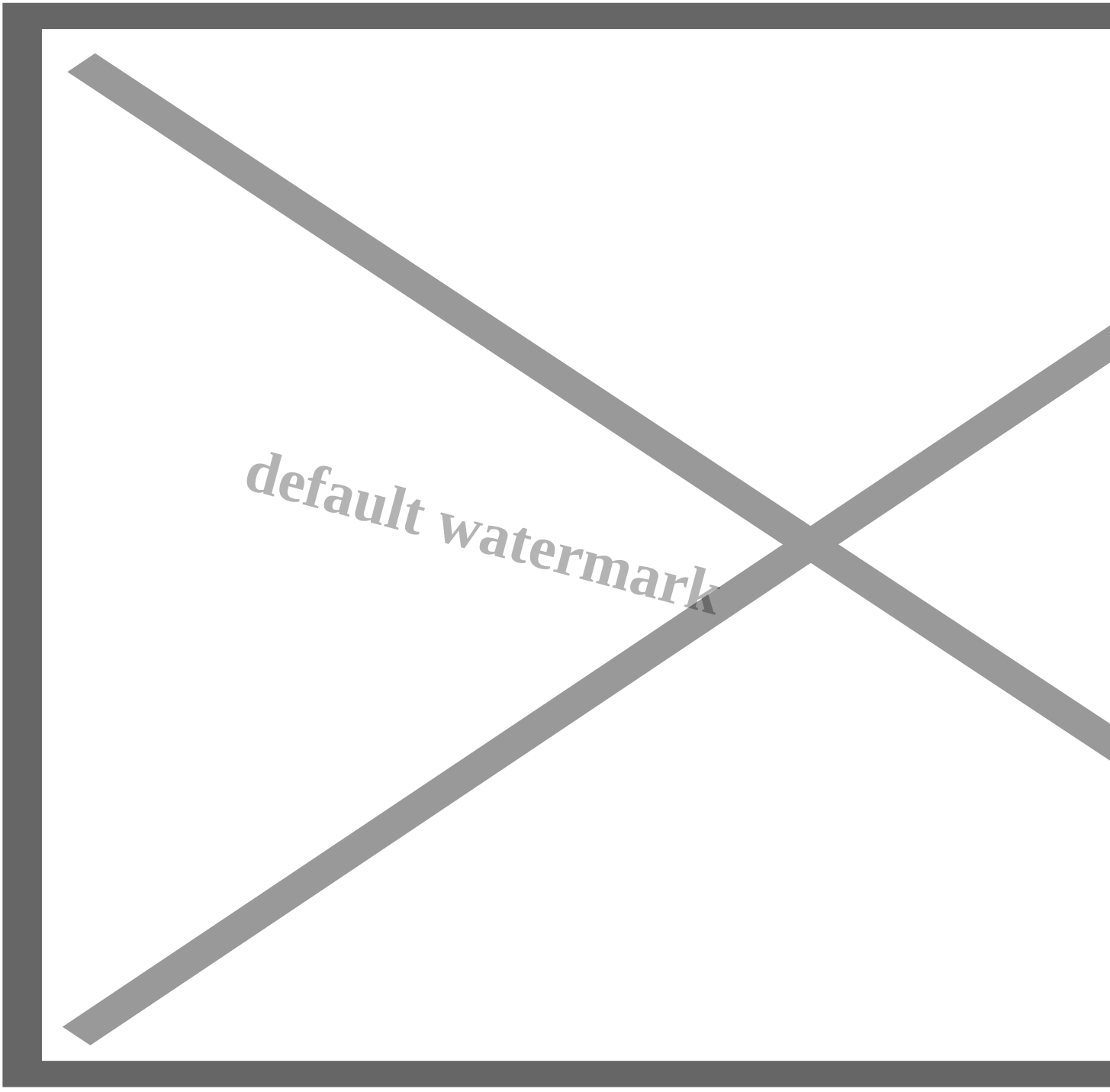
Una vez dorada aÃ±adimos los champiÃ±ones, salpimentamos y esperamos hasta que se evapore el jugo que desprenden. Retiramos y reservamos.



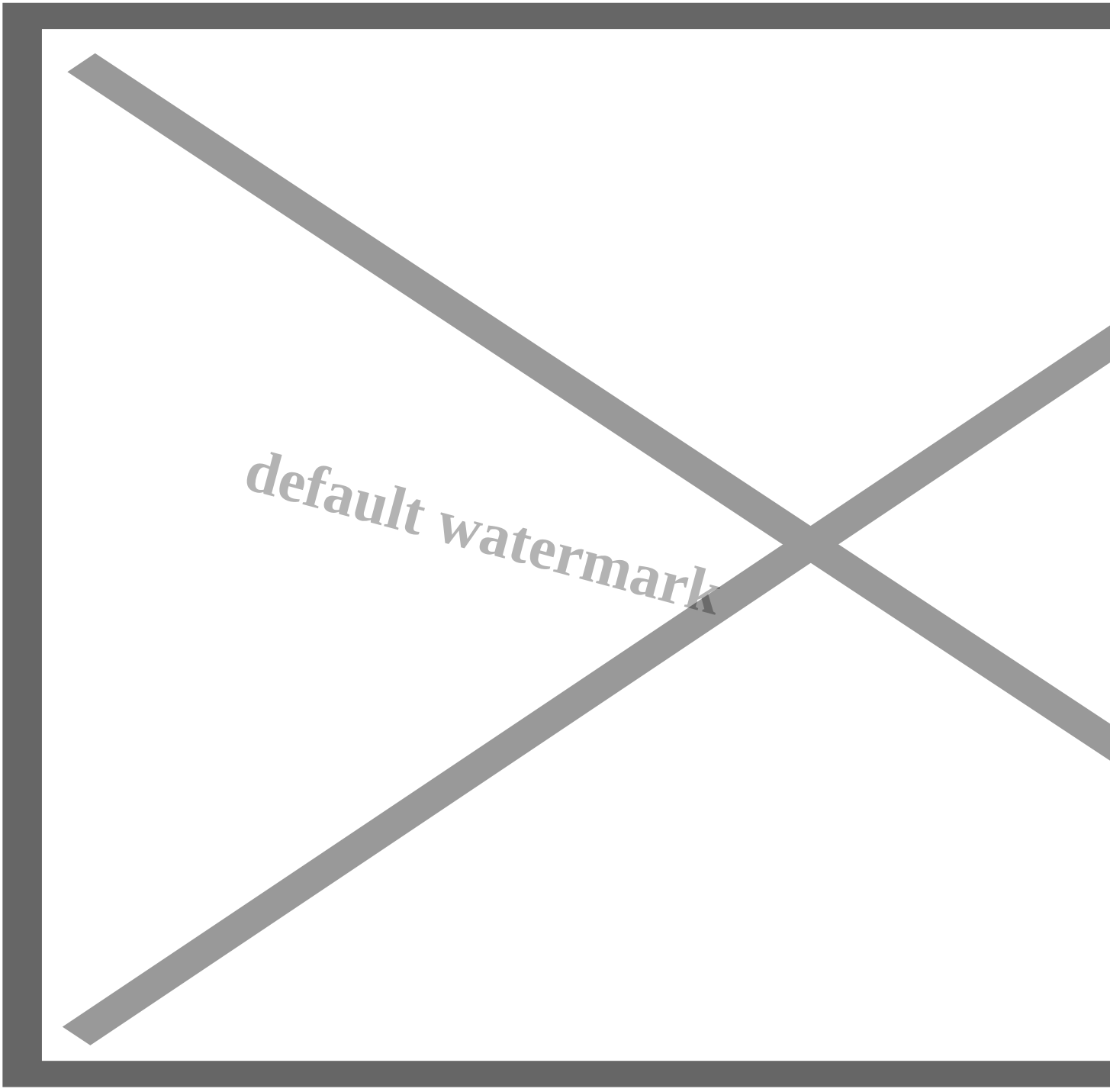
Sacamos el pollo marinado de la nevera, reservamos el lÃquido de maceraciÃ³n, lo secamos sobre papel de cocina y en la misma sartÃ©n de los champiÃ±ones vertemos un poquito de aceite y sofreÃ-mos el pollo, salpimentamos.



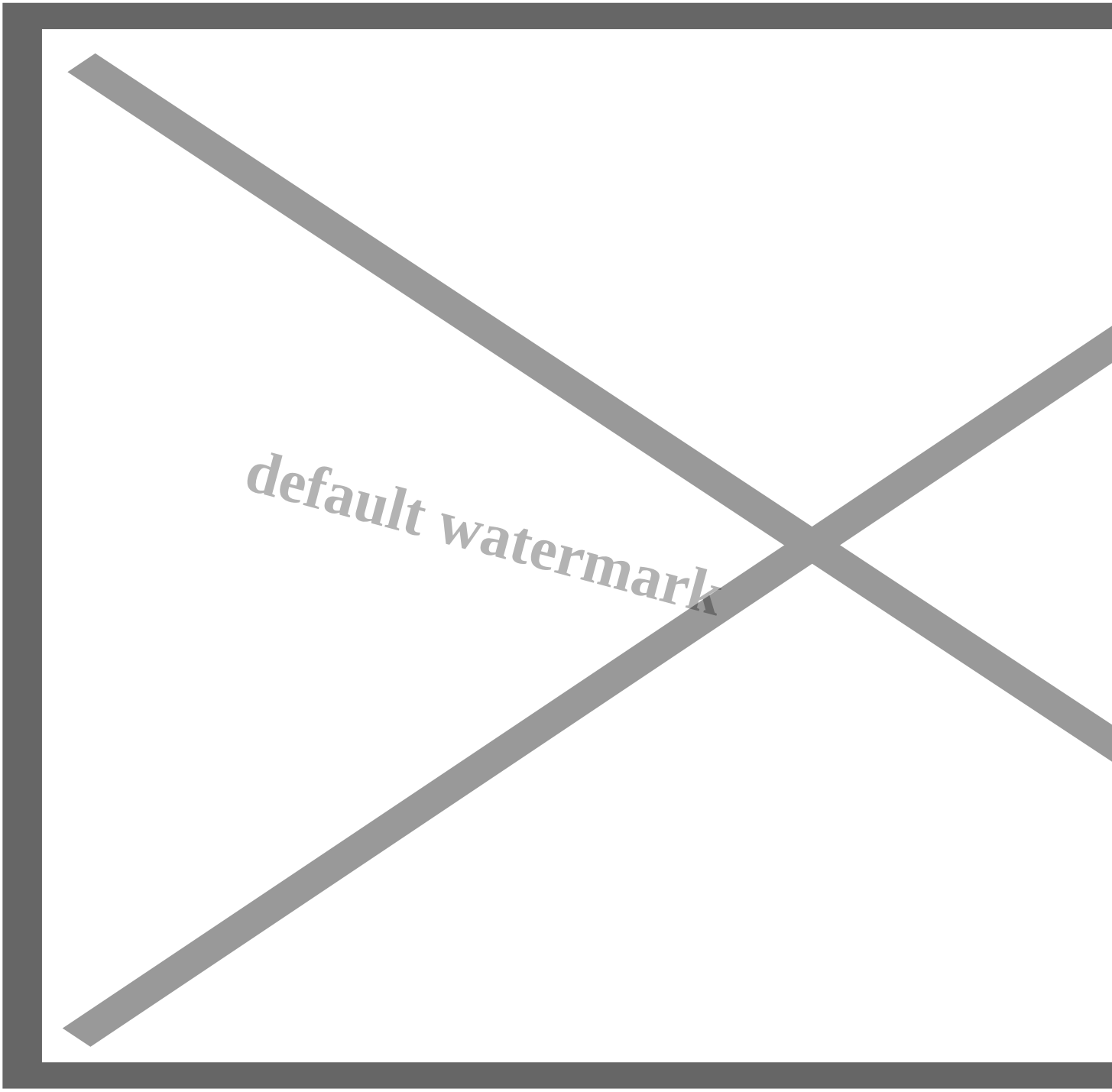
Una vez listo retiramos a un plato. Cuando temple lo trituramos en la batidora.

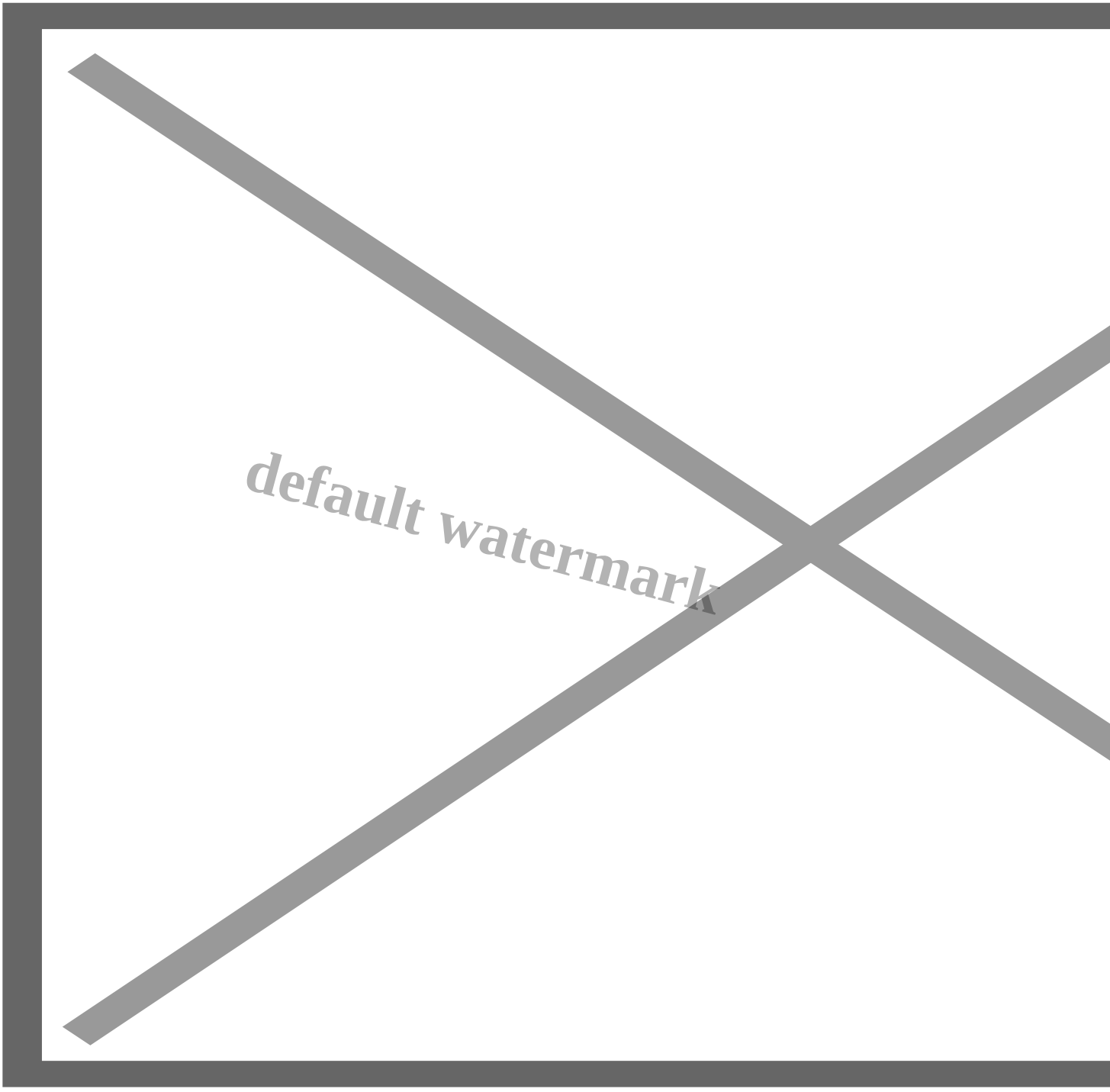


En un bol grande mezclamos el pollo y la carne picada, removemos bien para que se mezcle todo.



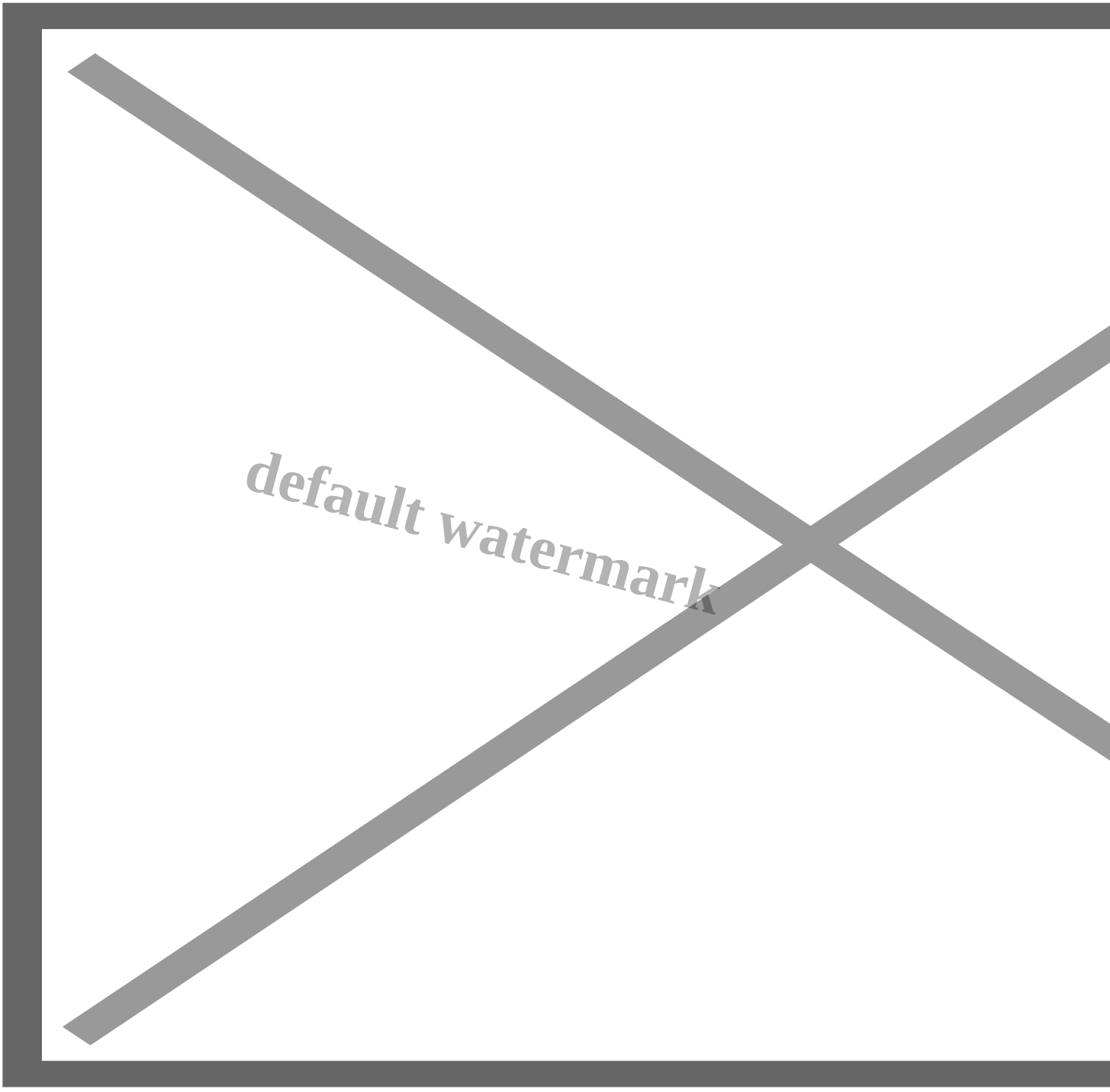
Incorporamos los huevos, la leche, los champiÃ±ones, un poco de sal y un par de cucharadas del jugo que ha soltado el pollo al macerar. Removemos bien, que se mezclen los ingredientes.


default watermark



Precalentamos el horno a 180ÂºC, 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 baÃ±o MarÃa, con el agua suficiente para que al hervir no nos entre en el pastel.



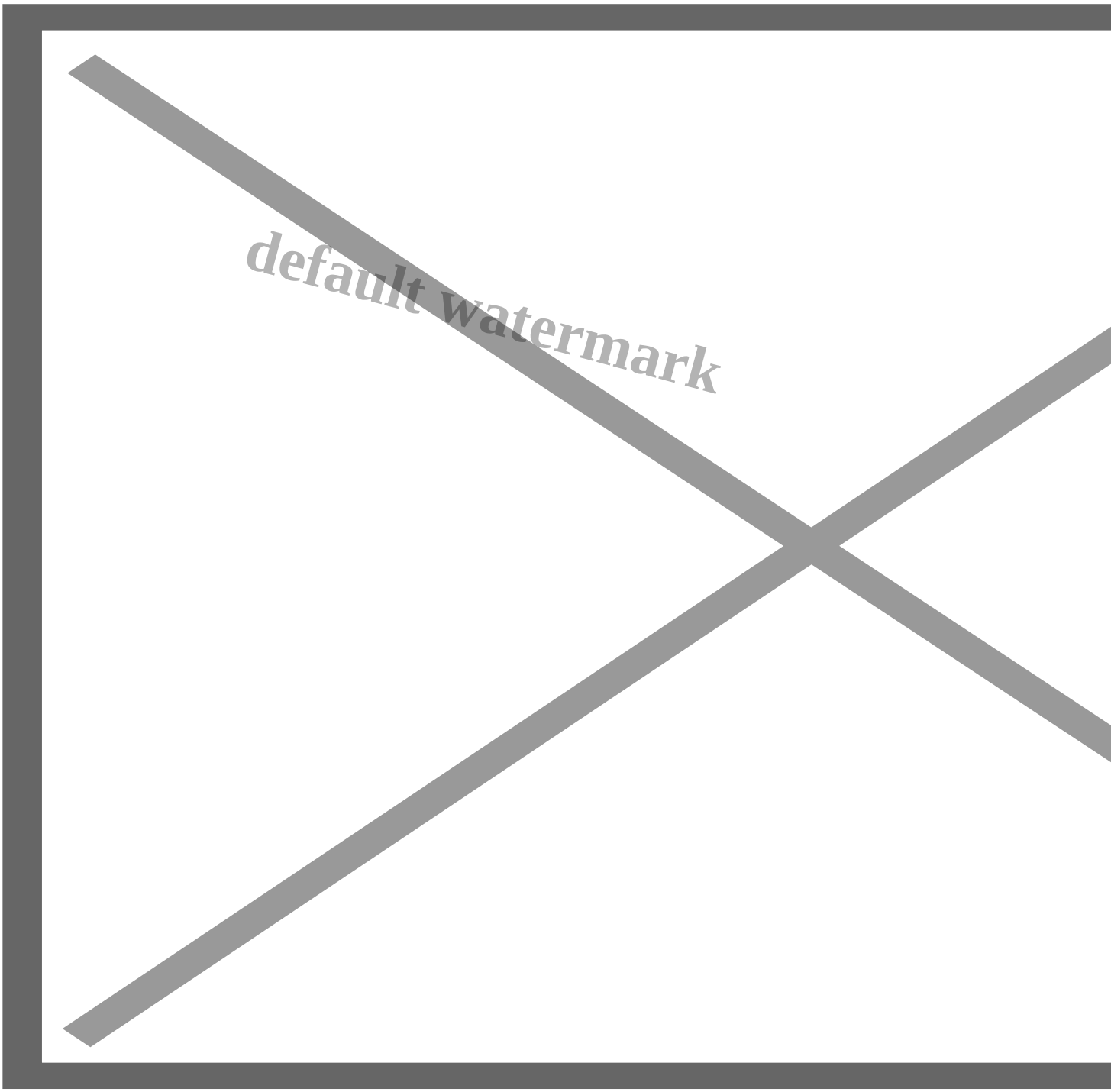
Introducimos en el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo, dejamos cocer durante 50 minutos aproximadamente. Pinchamos con un palo de brocheta, si sale limpio lo tenemos, si no dejaremos un rato mÃ¡s. Si vemos que se dora demasiado, a media cocciÃ³n lo cubrimos con papel de aluminio y que siga horneando.

Una vez cocido, sacamos del horno, dejamos enfriar a temperatura ambiente, tapamos con film y lo dejaremos en el frigorÃfico 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 champiÃ±ones pochados se pueden hacer con antelaciÃ³n, asÃ adelantamos trabajo. El tiempo de cocciÃ³n es orientativo, ya sabemos que cada horno es un mundo.

VisÃtanos 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 Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Carnes

Fecha de creaciÃ³n
julio 30, 2018
Autor
admin