



<https://www.mepillasquisando.com>



PASTELA MORUNA DE POLLO



INGREDIENTES

1 Pechuga de Pollo.	1 Pizca de Azafrán.
2 Contramuslos de Pollo.	2 Cucharaditas Canela.
1 Cebolleta.	1 paquete pasta brick
1 Rama Apio.	40 gr. de Mantequilla derretida.
3 Huevos.	125 gr. de Almendras picadas.
2 Ramitas de Perejil.	1 pizca aceite de oliva
200 ml. de Caldo de Pollo.	4 Cucharadas de Azúcar glas.
1 Cucharada de Azúcar moreno.	Sal.
1 Cucharada Ras el Hanout.	

ELABORACIÓN:

En una sartén grande o en una cazuela, ponemos un poco de aceite, picamos las cebolletas y la rama de apio y rehogamos unos minutos. Añadimos el azúcar, una cucharadita de canela, la sal, el Ras el Hanout, el perejil y el azafrán y se remueve con una cuchara de palo. Añadimos los contramuslos y la pechuga en trozos grandes. Rehogamos de nuevo con las especias. Vertemos el caldo de pollo y se deja que se cocine tapado durante media hora. Pasado ese tiempo, retiramos el pollo y lo desmenuzamos. Reservamos. Se deja la salsa que reduzca unos 15 minutos. Precalentamos el horno a 180°. Mientras preparamos la pasta de almendras. Ponemos en una sartén un poco de aceite de oliva y tostamos las almendras, con cuidado de que no se quemen y removiendo con una espátula. Cuando estén doradas le incorporamos 25 gramos de azúcar glas y una cucharadita de canela, trituramos. Removemos bien un instante y se retira del fuego. Mezclamos el pollo desmenuzado con la salsa reducida y se van incorporando los huevos poco a poco, para que el relleno quede bien jugoso. Para montarla. Se derrite la mantequilla. Ponemos en un molde una hoja de papel de horno. Se unta con la mantequilla derretida. Colocamos 2 hojas de pasta brick, de forma que sobren los bordes para poder cerrar la pastela. Ponemos todos los ingredientes reservados. Cubrimos con otras dos hojas de pasta brick y cerramos muy bien. Se introduce en el horno a 180° durante 30 minutos. Decoramos con azúcar glas y canela. Se puede comer fría.

<https://www.mepillasquisando.com>