

## PATE DE VOLAILLE

### Ingredientes:

Masa: 345 grms. de harina.  
170 grms. de mantequilla.  
2 yemas.  
4 cucharadas de leche tibia.  
1/2 cucharadita de sal.  
Relleno: 1 pollo grande y tierno.  
6 huevos.  
1 tarro de petit pois "extra-finos".  
100 grms. de mantequilla derretida.  
50 grms. de queso parmesano.  
6 alcachofas.  
3 cucharadas de aceite.  
125 grms. de pickles variados.  
1 cebolla.  
1 limón.  
Sal y pimienta.  
Aji-ne-moto. Poultry seasoning.  
2 panes franceses.  
1 taza de leche evaporada.  
1 taza de caldo concentrado.  
1 tomate.  
2 cucharadas de harina.

### Preparación:

De la masa: cernir la harina y poner en el centro la mantequilla, yemas, sal y leche tibia, se amasa bien. Y estira las 2/3 partes con el rodillo y forra un molde, pinchando el fondo con un tenedor. Se rellena con lo siguiente: el pollo se sancocha en muy poca agua y cuando esté cocido se retira y pica menudo. Los corazones de alcachofas se cuecen en agua con limón y 2 CH. de harina.

El pan se remaja en leche y exprime, se pasa por el tamiz y se mezcla con el caldo reducido.

En una sartén se pone en aceite y frie la cebolla picadísima, se agrega la pulpa de tomate, el pollo, el pan remojado, parmesano, las alcachofas picadas, los huevos bien batidos juntos, la mantequilla derretida, los pickles picados y sazona con los condimentos arriba indicados. Se cubre con el resto de la masa, uniendo los bordes con clara.

Se pinta la superficie con la yema diluida en agua.

Horno de 400°F hasta que esté cocido. (La masa debe reposar un rato antes de utilizarla)