

PASTEL DE POLLO

Ingredientes

1 pollo grande
6 huevos
1 lata de espárragos
1 tarro y medio de leche evaporada
50 ~~100~~ grs de galletas de soda
1/2 cucharadita de pimienta blanca
sal al gusto
nuez moscada
160 grs de mantequilla sin sal
1/2 taza de leche evaporada
100 grs de queso parmesano rallado
2 cucharadas de harina
1 1/2 taza de caldo o más
1 TAZA PETIT POIS

Preparación

Se sancocha el pollo, cortándolo en tiras no muy grandes, quitándole toda la piel; se mezcla con la leche, los huevos, los espárragos, sal, pimienta, nuez moscada, queso y las galletas molidas; en una fuente enmantecuada, se vacía la preparación poniendo encima trozos de mantequilla. Se lleva en baño maría al horno de 350°F, hasta que cuaje.

Salsa blanca: En una olla, se pone la cucharada de mantequilla con la harina mezclándose bien sobre el fuego, se vierte la leche y el caldo, moviéndose para evitar los grumos. Cuando la salsa espese se deja hervir unos minutos hasta que cocine, se saca del fuego sazonándola, agregándole el perejil, con esta salsa se cubre el pastel.

PASTEL DE POLLO CON ESPARRAGOS

Ingredientes:

1 pollo de 1 1/4 K.
1 lata de espárragos gruesos.
1 lata chica de espárragos.
1 taza de leche.
Galletas ralladas.
Verduras para el caldo.
50 grms. de parmesano.
4 huevos.
Mantequilla.
1 taza de crema de leche.
Sal, pimienta y nuez moscada.

Preparación:

Se cuece el pollo en agua con salcoon 2 zanahorias, 1 apio, 1 poro, 1 hoja de laurel, sal y pimienta dulce en grano. Una vez cocido, se corta en dados. Se mide 2 tazas de líquido incluyendo la leche, agua de los espárragos y caldo. Y con la mantequilla y harina se forma una salsa blanca, añadiendo el parmesano y 1/2 taza de crema, más los huevos. Se une esta preparación con el ave en trozos. Se engrasa un pyrex con abundante mantequilla, se espolvorea con galleta y encima vá una capa de la mezcla anterior, luego los espárragos gruesos, pan rallado y mantequilla derretida. Se repite la operación 2 veces más, terminando con un "enrejado" de espárragos delgados, galleta y mantequilla. Se lleva al horno de 350°F hasta que dore. Debe quedar cremoso y se sirve del mismo recipiente.