



HELLO
FRESH

Hojaldre de pollo al estilo británico

con puerro a la crema

Clásicos ingleses

Familia

Preparation time : 40 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/hojaldre-de-pollo-al-estilo-britanico-266>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Fuente para el horno, Pincel de silicona, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolla (unidad(es))	2	4	6
Puerro (unidad(es))	1	2	3
Muslos de pollo deshuesados (gramo(s))	330	660	990
Nata líquida (mililitro(s))	200	400	600
Tomillo seco (sobre(s))	1	2	3
Caldo de pollo (sobre(s))	1	2	3
Hojaldre (unidad(es))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

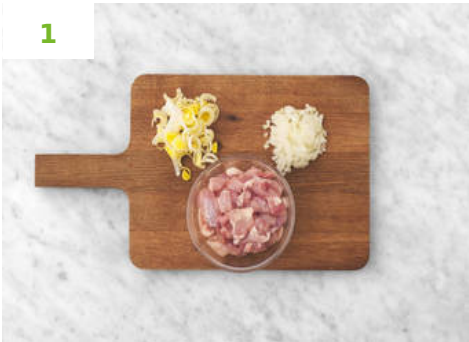
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	4759 kJ
Valor energético (kcal)	1137 kcal
Grasas	76.7 g
de las cuales saturadas	31.3 g
Carbohidratos	84.4 g
de los cuales azúcares	19.4 g
Fibra	1.8 g
Proteínas	43.5 g
Sodio	4.36 mg

Allergens

Leche, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo

Always check the product labels for allergen information.

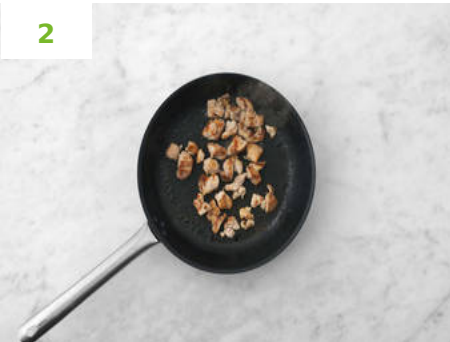


3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

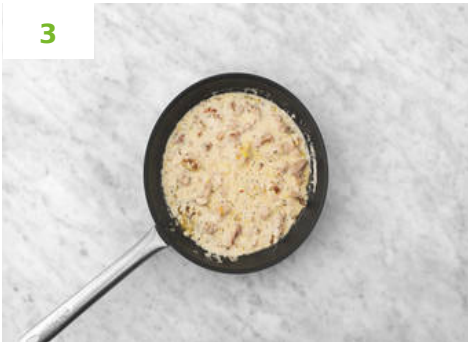
- Precalienta el horno a 220°C.
- Pela la **cebolla** y córtala en daditos.
- Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas finas.
- Corta el **muslo de pollo** en trozos de 1-2 cm.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Pollo al fuego

- En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega el **pollo**, **salpimienta** y cocina 5-6 min o hasta que se dore.
- Retira de la sartén.
- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **cebolla** y el **puerro**, **salpimienta** y cocina 5-7 min o hasta que queden tiernas.



Combina todo

- En la sartén, agrega el **pollo**, la **nata líquida**, el **tomillo seco** y el **caldo de pollo**. Remueve y cocina 2-3 min, hasta que la **salsa** se haya reducido.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



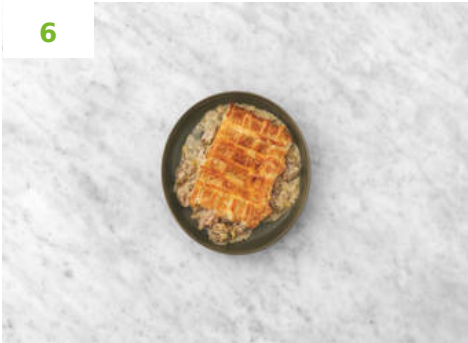
Empieza a montar el pastel

- Con un tenedor, pincha el **hojaldre** para evitar que se infle al hornearlo.
- En una fuente de horno, de tamaño similar al **hojaldre**, agrega el relleno de **pollo** y **puerro** en **salsa**.
- Cubre con el **hojaldre**.



Que no falte la decoración

- Con el **hojaldre** que sobre, puedes hacer las formas que prefieras y colocárlas sobre el **hojaldre** en la fuente de horno.
- Con un pincel de silicona, pinta la superficie del **hojaldre** con **aceite**.
- Hornea a media altura 10-12 o hasta que el **hojaldre** esté dorado.



¡A la mesa!

- Sirve la fuente con el **pastel de pollo** en la mesa.
- Corta porciones y sírvelas en los platos al gusto.

Enjoy your meal!