

Empanada de pollo



Ingredientes:

- 1 pollo entero de 1.5 kg
- 1 cebolla pequeña por la mitad y 3 cebollas grandes picadas finas
- 1 zanahoria en rodajas gruesas
- 1 tallo de apio en rodajas gruesas
- 1 hoja de laurel
- la ralladura de 1 limón
- 10 granos de pimienta
- 155 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 150 ml de leche
- sal y pimienta
- 25 g de queso kefalotíri o pecorino rallado
- 3 huevos batidos
- 225 g de pasta filo (trabaje las láminas de una en una y mantenga el resto cubiertas con un paño húmedo)

Preparación:

Eche en una cazuela el pollo, la cebolla pequeña, la zanahoria, el apio, el laurel, la ralladura de limón y los granos de pimienta.

Vierta agua fría hasta cubrirlo todo y llévelo a ebullición. Tape la cazuela y cuézalo a fuego lento 1 hora, o hasta que el pollo esté hecho.

Retire el pollo de la cazuela y déjelo enfriar. Lleve el caldo a ebullición y hiérvalo hasta

Empanada de pollo

que se haya reducido a unos 625 ml; cuélelo y resérvelo.

Corte el pollo en trozos del tamaño de un bocado, desechando piel y huesos.

Rehogue la cebolla picada 5 o 10 minutos en 50 g de mantequilla. Eche la harina y fríala a fuego lento, removiendo, 1 o 2 minutos.

Vierta el caldo reservado y la leche. Llévelo a ebullición, removiendo, y cuézalo a fuego lento 1 o 2 minutos, hasta que se espese y quede suave.

Retire la cazuela del fuego, eche el pollo y salpimiéntelo. Déjelo enfriar, añada el queso y los huevos, y mézclelo todo.

Funda el resto de la mantequilla y unte una fuente de horno metálica de 30 x 20 cm.

Corte las láminas de pasta en mitades a lo ancho. Forre la fuente con una y úntela con mantequilla fundida. Repita la operación con la mitad de las láminas.

Extienda el relleno sobre ellas y cúbralo con el resto de las láminas, untándolas con mantequilla y remetiéndolo los bordes.

Hornee la empanada de pollo 50 minutos en el horno precalentado a 190 °C.

Sírvala templada.