

# EMPANADILLAS DE POLLO Y SETAS



## Ingredientes:

2 Masa empanada gallega Ó obleas de empanadillas

Para el relleno de la empanada

-250g de pechuga de pollo o contramuslos

-1 diente de ajo

-2 cebollas grandes

-2 huevos duros

-1 pimiento rojo

-1/2 vaso de vino blanco

-1 bandeja de setas

Sal y pimienta negra recién molida al gusto.

Aceite de oliva virgen extra suave

## Preparación:

Vamos a preparar nuestras empanadillas con pechuga de pollo, aunque se pueden aprovechar los restos de un pollo asado o un guiso de pollo.

Cortamos el pollo en trozos pequeños más o menos iguales. Podéis sustituir la pechuga por contramuslos (sin el hueso), quedarán más jugosas.

Machacamos en un mortero el diente de ajo y añadimos una cucharada de vino blanco. Removemos hasta que quede una pasta. Adobamos los trozos de pollo con la pasta anterior y sazonamos al gusto con un poco de pimienta y sal.

Los pasos 1 y 2 deberían hacerse el día anterior para dejar el pollo bien tapado en la

# EMPANADILLAS DE POLLO Y SETAS

nevera toda la noche.

Freímos en una sartén con un poco de aceite de oliva y reservamos el pollo con su jugo. En este proceso sólo pasamos un poco el pollo para que no se quede muy seco.

Picamos las cebollas, el pimiento y las setas en trozos pequeños. Añadimos más aceite a la sartén y sofreímos la cebolla y el pimiento a fuego muy lento, que ablande pero que no se dore. Echamos a los 10 minutos las setas y seguidamente el vino blanco y que reduzca. Todo el proceso son unos 20 minutos.

Cuando el sofrito ablande añadimos el pollo con su caldo. Rectificamos sal y pimienta y que reduzca pero que quede con caldo para que la empanadilla quede jugosa. Este proceso dura unos 5 minutos.

Introducimos el huevo duro picado en trozos pequeños. Revolvemos todo el relleno. Dejamos enfriar para poder hacer las empanadillas.