

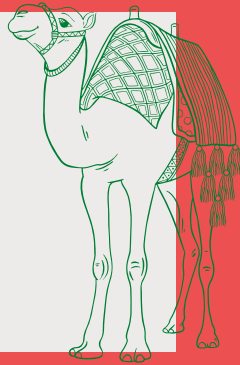


Cocinas
del
mundo



PASTELA DE POLLO

شكراً على الطعام!



MUKAWINAT مكونات

700 g de pollo
deshuesado
8 láminas de pasta filo
50 g de almendras
30 g de mantequilla
2 puerros
1 cebolla
Un diente de ajo
1 cucharada de miel
Un cucharadita canela
media cucharadita de
jengibre
1 cucharada rasa de
azúcar glas
un puñado de pasas sin
semillas hidratadas en
oloroso o vino dulce,
un puñado de
almendras crudas
azafrán
sal gorda
aceite de oliva

صنع وصفة SANE WASFA

Doramos el pollo, troceado con el ajo salteado en un chorro de aceite. Agregamos la cebolla y el puerro picados en juliana fina y rehogamos con el pollo. Ponemos las pasas. Cubrimos con caldo y dejamos hacer a fuego lento hasta que el pollo esté muy tierno.

Desmenuzamos el pollo cortándolo con cuchillo y tenedor en su propia salsa, ponemos las especias, la miel y el azafrán, salpimentamos y volvemos a llevar al fuego para que siga haciéndose todo junto.

En otra sartén doramos las almendras en un fondo de aceite y las añadimos al pollo. Extendemos las obleas de pasta filo y rellenamos con la mezcla, envolvemos bien. Pasamos la pastela ya cerrada por el aceite de freír las almendras y ponemos en una bandeja de horno. Hay que hornear entre 10 y 15 min a 180° hasta que dore un poquito y servir en seguida para que esté crujiente y no se endurezca la pasta. Para servir la pastela de pollo la espolvoreamos con azúcar glas y un toque de canela.