

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Empanada de pollo, chorizo y longaniza

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para el hojaldre:

- 350 gr. de harina de fuerza
- 90 ml. de agua muy fría
- 10 gr. de sal
- 200 gr. de mantequilla

Preparación

el hojaldre:

1. Introduce en la olla todos los ingredientes, la mantequilla cortada en trozos, coloca el gancho de amasar y programa 2 minutos de tiempo a máxima velocidad. La masa conseguida se llama plastón, hay que envolverla en plástico film y mantener durante 30 minutos en el frigorífico.

2. Una vez pasado el tiempo, coloca el plastón en una superficie plana y ligeramente espolvoreada de harina, con mucho cuidado estírala de forma rectangular, una vez estirada dobla la masa en tres veces, siempre hacia tí, y luego vuelve a estirlarla, repite esta acción dos veces más. Déjala reposar de 20 a 30 minutos en el frigorífico.



Empanada de pollo, chorizo y longaniza

PASO 2

Ingredientes

para el relleno:

- 200 gr. de pechuga de pollo
- 200 gr. de chorizo para freír
- 200 gr. de longaniza roja
- 1 pimienta
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 gr. de salsa de tomate, triturado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación

del relleno:

1. En el procesador de alimentos con el disco de corte juliana normal, introduce la cebolla por el hueco de la tapa, pulsa P y haz láminas de cebolla. Repite el procedimiento con el pimienta.

2. Quita el disco y coloca las cuchillas de acero, introduce el ajo coloca la tapa y pulsa P, hasta que esté bien picado.

3. En el procesador introduce el pollo, el chorizo y la longaniza, previamente troceado, pulsa P hasta que esté todo bien picado y mezclado.

4. En la olla de inducción añade la cebolla, el pimienta y el ajo. Programa a una temperatura de 110°, 10 minutos y velocidad 1, coloca el gancho de remover. Pocha las verduras, añade la mezcla de pollo, chorizo y longaniza, la salsa de tomate triturado y programa 30 minutos más. Añade sal y pimienta.

5. Mientras se está cocinando el relleno saca el hojaldre del frigorífico estíralo y córtalo en dos placas.

6. Precalienta el horno a 200° y si tiene función con ventilador, prográmalo.

7. Coloca las placas de hojaldre sobre la placa del horno y sobre una de las capas de hojaldre extiende el relleno, coloca la otra placa encima, une sus bordes, y pinta la capa con huevo batido.

8. Introduce la placa dentro del horno, baja la temperatura a 180° y hornea el hojaldre durante 20 minutos, una vez pasado este tiempo. Sácalo del horno y deja que se enfríe antes de comerlo.