



EMPANADAS DE POLLO CON RAJAS Y CREMA

Ingredientes:

- 1 pza de pechuga de pollo chica, cocida y desmenuzada
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 pza chica de cebolla blanca fileteada
- 1 taza (250 gr) de rajas de chile poblano
- 1 ½ tazas de crema
- 2 cucharadas de concentrado de pollo en polvo
- 750 gr de pasta de hojaldre
- ¼ taza de agua
- 1 pza de huevo

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En una sartén caliente con el aceite, fríe la cebolla hasta que esté un poco transparente, añade las rajas de chile poblano y cocina por 5 minutos. Añade la crema y el consomé en polvo. Agrega el pollo desmenuzado y mezcla bien. Deja en el fuego por tres minutos más. Retira del fuego. Extiende la mezcla en una charola hasta que se enfríe.
2. Extiende la pasta de hojaldre de un grosor de 3 mm. Corta círculos de 12 cm de diámetro. Humedece la orilla del círculo. Coloca en el centro una cucharada del relleno de pollo. Cierra formando la empanada y marca con un tenedor la orilla. Repite el procedimiento hasta terminar con la pasta y el relleno.
3. Coloca las empanadas en una charola engrasada y enharinada. Barnízalas con huevo. Llévalas al horno por 30 minutos o hasta que doren. Sirve.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	12