



## PAY DE POLLO CON SALSA BLANCA

### Ingredientes:

1 receta de costra de Pay

Relleno del Pay

2 cucharadas de mantequilla

1 cebolla fileteada

2 zanahorias peladas y cortadas en  
rodajas delgadas (1 taza)

225gr de champiñones fileteados

3 ajos fileteados

1/3 taza de harina de trigo

2 tazas de caldo de pollo

1/2 taza de crema

2 cucharaditas de sal

1 pizca de pimienta

4 tazas de pechuga de pollo cocida y deshebrada

1 taza de chícharos cocidos

1/4 taza de perejil fresco picado

---

## Procedimiento:

En la mantequilla caliente frie la cebolla y las zanahorias durante 5-10 minutos o hasta que las zanahorias estén suaves.

Añade los champiñones fileteados y el ajo, mezcla y cocina hasta que los champiñones se suavicen. Espolvorea con la harina de trigo, mezcla y cocina durante 2 minutos o hasta que la harina dore ligeramente.

Añade el caldo de pollo y la crema, mezcla todos los ingredientes y deja hervir a fuego bajo hasta que se espese la salsa. Rectifica la sazón agregando la sal y la pimienta.

Por último agrega el pollo, los chícharos y el perejil, mezcla para incorporar todos los ingredientes, cocina 1 minutos más. Retira del fuego y deja enfriar.

Toma uno de los dos discos de masa y extiéndelo para formar un círculo de 30 cm de diámetro sobre una mesa previamente enharinada y con ayuda de un rodillo.

Coloca sobre el molde, vierte en el centro el relleno; cubre con la lámina de masa restante previamente extendida doblando las orillas por debajo de la primer lámina.

Barniza con huevo y con la punta de un cuchillo marca sobre la superficie pequeñas aberturas para que salga el vapor durante la cocción.

Hornea a 180C durante 1 hora o hasta que dore la superficie.

Retira y sirve.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	60 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	8-10 porciones