HOJALDRE DE POLLO CON RAJAS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, fileteada
- 2 tazas de rajas de chile poblano
- 1 taza de granos de elote
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1 ½ tazas de crema (375ml)
- Sal y pimienta, al gusto
- 500 g de pasta hojaldre
- 1 huevo, ligeramente batido
- Ajonjolí, para espolvorear
- Harina, la necesaria para espolvorear

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega las rajas y los granos de elote cocina por 5 minutos. Incorpora el pollo y la crema sazona al gusto y cocina por 5 minutos más. Retira del fuego y deja enfriar.
2. Sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la pasta hasta tener un grosor de ½ cm y corta cuadros de 15x15 cm. Coloca un poco del relleno sobre cada cuadro de pasta hojaldre y barniza las orillas con un poco de huevo, junta las cuatro puntas del cuadro hacia el centro y coloca un poco más de huevo para sellarlas bien y evitar que se abran. Barniza con el huevo y espolvorea el ajonjolí.
3. Hornea durante 45 minutos o hasta que la pasta esté ligeramente dorada. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8