

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 18:03

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

Pastel frío de pollo



Ingredientes:

Lechuga
Aguacate
Tomate maduro
Cebolleta tierna o cebolla
Maíz dulce
2 Huevos cocidos
1 Pechuga de pollo cocida
Lonchas de fiambre de pechuga de pavo
Queso crema o queso de untar
Mayonesa o mahonesa
Zumo de limón
sal
pimienta recién molida
Aceite de oliva virgen extra
Pan de molde sin corteza

Preparación:

-Ponemos una olla al fuego con abundante agua, añadimos un poquito de sal, una hoja de laurel y media cebolla. Cuando comience a hervir introducimos la pechuga entera pero sin hueso y esperamos a que vuelva a hervir.

-Dejamos cocer a temperatura media durante 15 minutos, después retiramos del fuego, sacamos la pechuga de la olla y dejamos enfriar envuelta en papel film. La podemos tener preparada de antelación incluso de un día para el otro conservándola en la nevera.

-En un bol amplio ponemos el aguacate picado menudo, la cebolla picada menuda y el tomate pelado y picado menudo. Aliñamos con un poquito de sal, un chorrito de aceite de oliva y un chorrito de zumo de limón, mezclamos muy bien y dejamos en la nevera reservado hasta que lo necesitemos.

-Lavamos y secamos la lechuga muy bien, la picamos, la depositamos en un bol amplio; cortamos la pechuga de pollo en trocitos pequeños y la ponemos en el bol junto a la lechuga; enjuagamos y escurrimos el maíz dulce, lo ponemos en el bol; rallamos los huevos cocidos y también los añadimos al bol; rectificamos de sal si es necesario y añadimos mahonesa al gusto; mezclamos muy bien hasta que tenga la consistencia que queramos.

-Mezclamos 3 cucharadas de mahonesa con el queso crema y reservamos.

-En un molde o fuente adecuado colocamos una capa de pan en la base y ponemos la mitad de la mezcla de pollo repartiéndola muy bien. Colocamos otra capa de pan encima y untamos con una capa generosa de la mezcla de queso crema y mahonesa. Encima colocamos una capa de lonchas de fiambre de pollo o pavo presionando ligeramente, repartimos por encima la mezcla de aguacate y cubrimos por encima con otra capa de pan.

-Presionamos ligeramente y colocamos el resto de mezcla de pollo encima repartiéndolo muy bien, cubrimos por ultimo con otra capa de pan de molde procurando que quede bien asentado, cubrimos con papel film y dejamos reposar en la nevera unas horas.

-Desmoldamos el pastel sobre la bandeja de servir, repartimos por encima una capa de mezcla de queso crema y mahonesa alisándola muy bien, por encima de la crema decoramos con unas lonchas de fiambre de pollo, aguacate y tomate, repartimos por encima un poco de huevo rayado y por la base ponemos un poco de lechuga bien picadita.