

PASTELA MORUNA:

Ingredientes:

Masa de Hojaldre.

Para el relleno: 500 gr. de pechuga de pollo, 2 cebollas medianas, 2 huevos, 250gr. de mantequilla, 160grs de azúcar, piñones, pasas y almendras, perejil, jengibre, azafrán en hebra y canela molida.

Forma de hacerlo:

Picar las almendras, piñones y pasas, 5-7-9, y reservar. Picar la carne, reservar. Trocear la cebolla, seguidamente se le pone la mariposa al vaso y se añade la mantequilla, se programa 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Seguidamente se le añade la carne, almendras, perejil, un poco de canela, el jengibre rallado, y 200gr. de agua, 25 minutos 100° velocidad 1. Añadir los piñones, el azúcar, sal, azafrán, 3 o 4 huevos probar de canela y rectificar, poner 3 minutos temperatura 90° velocidad 1. Rellenar con esta pasta el hojaldre.