Pastel de Navidad

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Médio	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020
- 1 taza de Gallo Vinagre Balsámico de Módena
- 2 rollos de masa quebrada
- 250g de pato desmenuzado
- 1 pollo entero
- 100g de jamón en cubos
- 4 codornices
- 2 tazas de caldo de gallina
- 100g de zanahoria en cubos
- 2 unidades de ajo puerro en rodejas
- 125g de champiñones Paris laminados
- 1 huevo (para pincelar)
- 100g de pasta de hígado
- Q.b. de harina
- Q.b. de pimienta reciºen molida

Modo de preparación

1. Comience cocinando las codornices y el pollo en agua y caldo de gallina.
2. Cuando estén cocidos, retirar y desmenuzar, conservando parte del líquido de cocción.
3. Saltear el puerro y el jamón en Gallo Aceite de Oliva Nuevo, añadiendo los cubos de zanahoria.
4. Añadir al guiso los champiñones y las carnes desmenuzadas, incluyendo el pato.
5. Espolvorear con harina y agregar el caldo hasta que tenga la consistencia cremosa deseada. Sazone con pimienta recién molida.
6. Cubrir un molde para tarta con una de las masas, añadir el relleno y cubrir con la otra masa. Añadir los bordes, pincelar con el huevo batido y poner en el horno a 175ºC, hasta que la masa esté coloreada y cocida.
7. Preparar la salsa añadiendo la pasta de hígado con el vinagre balsámico de Módena, añadiendo un poco del caldo de cocción de las carnes, dejando hervir a fuego lento.
8. Servir la tarta tibia, regando cada rebanada con un hilo de Aceite de Oliva Nuevo.

Dicas do Chef

Las carnes utilizadas en este pastel pueden ser modificadas a su gusto. Lo importante es que estén bien envueltas con el resto del relleno, para que no se sequen demasiado. Se pueden añadir frutos secos a la salsa para hacerla más rica.

Produtos utilizados

Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

Balsámico de Módena

Vinagre Premium

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide