

Raciones: 4 raciones.

Temperatura del plato: Templado.

Material necesario: Tabla de trabajo, sartén, cuchillo cocinero, tabla de corte, papel sulfurizado y horno.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código para visualizar el vídeo de la elaboración de la receta



Samosas de pollo y setas con salsa de yogur

Ingredientes

- 500 g. de pechuga de pollo.
- 1 cebolla.
- 3 ajos.
- 200 g. de champiñones.
- 1 cucharada sopera de harina.
- 1/2 litro de caldo de pollo.
- 2 laminas pasta filo.
- 1 yogur natural.
- 1 limón.
- 2 hojas de menta.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

Elaboración

PASO 1: Se trocea el filete de pollo en tacos finos y salpimentamos.

PASO 2: Cocinamos el pollo en la sartén hasta dorarlo.

PASO 3: Sofreímos la cebolla, los ajos y los champiñones.

PASO 4: Se le añade el caldo de pollo y dejamos cocer 5 min.

PASO 5: Añadimos la harina para espesarlo.

PASO 6: Preparamos la pasta filo cortándola en triángulos.

PASO 7: Colocamos el relleno en el centro de los triángulos de la pasta filo.

PASO 8: Doblamos las puntas de los triángulos hacia el centro cerrando las samosas.

PASO 9: Metemos al horno, 20 minutos a 200°C.

PASO 10: Para realizar la salsa mezclamos un yogur con el zumo de un limón, las hojas de menta y una pizca de sal.

Emplatado y observaciones

- Se emplata en pizarra.
- 3 samosas por pizarra.
- Se acompaña de un vaso de salsa de yogur.