



## PASTELLA DE AVE CON PASAS Y MANZANAS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1 unidad de pollo entero pequeño
- 50 g de pasas sin semillas
- 60 g de almendras fritas
- 2 unidades de manzana reineta
- 4 hojas de pasta filo
- 2 unidades de huevo
- 2 unidades de cebolla
- 50 ml de brandy
- 40 g de aceite de oliva
- 20 g de azúcar moreno
- 5 g de canela
- 10 g de cilantro molido
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Coloca el pollo en una cazuela con un fondo de aceite, 1 rueda de cebolla, 1 cucharada de azúcar, salpimienta y agrega el resto de las especias. Tapa y cocina a fuego medio durante 30 minutos, rocíalo con el brandy. Retira del horno y pela dejando la carne en trozos.
- Pela, lamina y cuece la cebolla 30 minutos, junto con las pasas y el resto del azúcar. Destapa e incorpora las manzanas también en láminas, salteándola 10 minutos



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 31.6 g	Grasas 31.3 g
Kcal 561	Proteínas 27.5 g

para que pierda toda el agua.

- Tritura las almendras en un mortero y reserva. Bate los huevos con sal y añade el cilantro picado. Distribuir en una sartén y cocinar como si fuera una tortilla y después corta en tiras finas.
- Forra un molde redondo con papel manteca y cubre con 2 hojas de pasta filo pintadas con aceite , dejando sobresalir los bordes. Rellena con el pollo, la cebolla, las tiras de tortilla y finalmente las almendras. Dobla los bordes hacia el centro y cubre con las 2 hojas de filo restante, pinceladas con aceite.
- Cocina en horno precalentado a 180 ° durante 25-30 minutos, hasta que la pasta esté dorada y crujiente. Retira del horno , deja entibiar y sirve.