



Pastel de Navidad



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
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 recién 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 175°C, 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



Balsâmico 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide