

INGREDIENTES

Relleno: CHICKEN POT PIE

1 cebolla grande

1 zanahoria

3 pechugas de pollo

1 cda de curry

1 cda de paprika ahumada

1 cda de harina

Salsa de soja

1 papa

Caldo

Masa:

Tapas de empanada

Azúcar (para espolvorear)

1 huevo

1/2 taza de leche

PROCEDIMIENTO

1- En una sartén con aceite de oliva salteás 1 cebolla grande con una zanahoria, las dos cortadas en cubos chicos, hasta que estén doradas. Salpimentar.

2- Cortá tres pechugas de pollo en cubos. Agregales 1 cucharada de curry + 1 cucharada de paprika ahumada + 1 cucharada de harina. Mezclar y agregar a la sartén.

3- Salpimentar y esperar a que el pollo empiece a estar dorado.

4- Agregar 2 cucharadas de salsa de soja y una papa cortada en cubos chiquitos.

5- Sumar una taza de caldo a la preparación y dejar que se reduzca a fuego medio por 10 minutos.

6- Pasar a las cazuelas individuales aptas para horno y esperar a que se enfríe.

7- Tapar la cazuela con una tapa para empanada, pincelada con un huevo mezclada con leche, y espolvorea las con azúcar.

8- Llévalas a un horno fuerte hasta que estén doradas. LISTO!!

