



## SORRENTINOS CON PATE DE POLLO EN CREMA DE VERDURAS

### Ingredientes

- 1 Pechuga de pollo deshuesada (2 supremas) cortada en cubos
- 150 g de panita de pollo
- 1 Clara de huevo
- 1 Paquete de queso crema light de 225 g a temperatura ambiente
- ½ Tarro de crema NESTLÉ® 157 g
- ½ Cucharadita de sal (a gusto)
- ¼ Cucharadita de pimienta
- 1 Cucharada de mostaza
- 2 Cucharadas de ciboulette cortado finamente
- ½ Cucharadita de tomillo cortado finamente



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
10



Tiempo:  
90 minutos

### Información Nutricional

Energía:	748 Kcal
Proteínas:	35.4 g
Grasa Total:	28.7 g
Colesterol:	300. mg
H. de Carbono:	90.6 g
Fibra Dietética:	7,7 g
Sodio:	315 mg

### Para la pasta

- 5 Taza de harina cernida
- 1 Cucharada colmada de sal
- 6 Huevos
- 2 Yemas de huevo
- 5 Cucharadas de aceite de maravilla u oliva
- Agua necesaria

### Crema de Verduras

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Dientes de ajo picado fino
- 2 Zanahorias cortadas en trozos pequeños
- 2 Pimentones rojos cortados en trozos
- 1 Paquete de puerros cortados en trozos
- 2 Zapallo italiano cortado en trozos
- 2 Taza de porotos verdes

2 Taza de agua caliente

1 Cucharada de finas hierbas mixtas cortadas finamente (romero, tomillo, orégano fresco)

1 Tarro de crema NESTLÉ® 157 g (mas el resto de crema del relleno)

Sal y pimienta a gusto

## Preparación

1.- Junta los cubos de pollo con las panitas más la clara de huevo y procesa en una 1-2-3 hasta moler completamente, deja en refrigeración y mientras junta el queso crema con el  $\frac{1}{2}$  tarro de crema NESTLÉ® y bate hasta juntarlos homogéneamente. Junta esta mezcla con la molienda de pollo y condimenta con sal y pimienta, añade la mostaza, el ciboulette y el tomillo. Remueve enérgicamente hasta integrar bien y homogenizar la preparación. Cubre con papel film y refrigera.

2.- Mientras, en un bowl junta la harina con la sal, los huevos y las yemas, añade el aceite y comienza a trabajar con tus manos, vierte agua tibia poco a poco hasta conseguir una masa compacta y elástica que no se pegue en tus manos. Cubre con un paño limpio y deja reposa durante 20 minutos aproximados. Luego, estira la masa sobre un mesón enharinado dejándola muy delgada. Corta cuadrados de 7 x 7 cm aprox. y toma porciones abundantes de relleno dejándolos en el centro, humedece los bordes de la masa y dobla por la mitad presionando levemente. Repite el procedimiento hasta terminar con la masa y el relleno.

3.- Prepara una cacerola con abundante agua hirviendo con sal, hojas de laurel y toques de aceite de oliva. Sumerge los sorrentinos y cocínalos durante aproximadamente 8 a 10 minutos aproximados hasta que floten y este completamente cocido el relleno y la masa.

4.- Aparte calienta el aceite de oliva en una cacerola y agrega el ajo con la zanahoria, cocina durante unos segundos hasta ablandarlas. Luego, agrega los pimentones, puerros, zapallo italiano y porotos verdes. Saltea durante 3 minutos removiendo de vez en cuando. Vierte de una vez las dos tazas de agua caliente y cocina tapado a fuego medio durante 5 minutos hasta cocer bien

los vegetales. Una vez listo, retira del fuego y muele con la ayuda de una juguera o mini pimer. Vuelve a la cacerola y condimenta con sal, pimienta y finas hierbas. Agrega la crema NESTLÉ® más la otra mitad de crema y remueve hasta integrar bien. Una vez todo listo, sirve de inmediato los sorrentinos con la crema de verduras recién preparada.

