



STRUDEL DE POLLASTRE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de pollastre cuit
- 200 g de xampinyó
- 150 g de puré de tomaca fresca
- 100 ml de nata per a cuinar
- 40 g de farina
- 2 unitats de carlota
- 80 g de pésols
- 1 unitat de ceba
- 20 g de fècula de dacsà
- 200 ml de caldo de pollastre
- 4 fulles de pasta fil·lo
- 30 g de bacó
- 40 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Ofega en una paella el bacó i en una altra la ceba tallada en daus juntament amb el pollastre passat per farina. Incorpora-hi les carlotes, els pésols i els xampinyons. Mescla-ho amb el bacó, la tomaca i, si cal, un poc del caldo de pollastre, aproximadament mitja tassa.
- Cuina-ho fins que les carlotes estiguen tendres. Finalment, agrega-hi la nata, la resta del caldo i la fècula de dacsà. Mescla-ho fins que la salsa quede ben espessa. Rectifica-ho de sal i deixa-ho refredar perquè prengui consistència.
- Disposa la massa fil·lo de forma



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 35.1 g	Grases 48.5 g
Kcal 692	Proteïnes 26.9 g

transversal, en una safata per a forn, distribuïx-hi el farciment de pollastre i embolica-ho. Cuina-ho a forn suau 15 minuts o fins que la massa es veja daurada i cruixent.