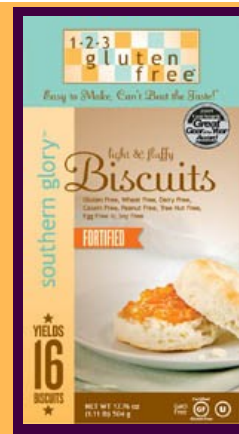


Pastel de pollo



1 cucharada de aceite
2 cucharadas de mantequilla sin sal
1 cebolla mediana, picada
2 zanahorias grandes, peladas y picadas
2 costillas de apio, picado
1 hoja de laurel
1 cucharadita tomillo seco
½ cucharadita sal
½ cucharadita pimienta
2 tazas de caldo de pollo enlatado, sin gluten
3 cucharadas de maicena mezclada con ¼ de

taza de agua (esto le facilitará una mezcla)

1½ libras, pollo- sin hueso, sin piel- (como pechuga o muslo) cortado en trozos de tamaño de un bocado y poché en caldo de pollo (a veces se puede usar sobra pollo o pavo)

1 taza de guisantes congelados

1 paquete de 1-2-3 Gluten Free®, preparado según las instrucciones del paquete, pero añada 1 cebolleta de manojo, picado. Corte bollos con cortador de vidrio o de galleta. (Masa puede estar formada a 1 día antes de partir, bien envuelto y refrigerada, o hecho anteriormente y bien envuelto y congelados.)

1) Precaliente el horno a 400 °F/ 200°C.

2) Coloque el aceite y la mantequilla en una sartén grande, encima de fuego medio para derretir. Después agregue cebolla, zanahorias, apio, laurel, tomillo, sal y pimienta a la sartén. Revolviendo frecuentemente, saltee hasta que estén suaves, aproximadamente 10 minutos. Añada el caldo de pollo y la maicena / mezcla del agua. Revuelva hasta que la salsa llegue a hervir y se espese. Añada los guisantes y los trozos de pollo.

3) Vierta la mezcla en una cazuela grande. (Para facilitar la limpieza, rocíe la cazuela con spray antiadherente antes de verter la mezcla). Coloque los bollos encima de la cazuela (pueden tocar los bordes). Aplique la parte superior de bollos con leche o leche en polvo (mezcla de leche y crema de leche).

4) Hornee hasta que la parte superior de los bollos estén doradas, aproximadamente 20 minutos. Sirva inmediatamente.

