



Ingredientes:

- 4 tazas de mezcla de verduras congeladas (guisantes, zanahorias, maíz, etc.)
- 1 taza de caldo de verduras
- 425 gr. de leche de tu preferencia o de leche de coco, ver nota
- 2 tazas de pollo desmenuzadas, ver notas
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de cúrcuma
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharada de tomillo seco
- ¾ cucharadita de romero seco
- 1 1/2 cucharadita de pimentón ahumado
- 5 cucharadas de maicena (mezcladas con 5 cucharadas de caldo de verduras mencionado anteriormente)
- 1 lámina de hojaldre

PASTEL DE POLLO Y VEGETALES

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 190 C (375 F). En una fuente para horno (23 x 33 cm), agregar las verduras, el caldo, la crema, el pollo, la sal, la pimienta, la cúrcuma, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el tomillo y el romero seco, el pimentón ahumado y la mezcla de maicena, mezclar todo bien.
2. Tomar una lámina de hojaldre y colocarla encima, asegurándote de que los bordes queden para dentro, luego con un cuchillo, hacer cortes diagonales en la parte superior de la masa.
3. Hornear por 45 a 55 minutos, hasta que la superficie esté dorada, sacar del horno y disfrutar inmediatamente o guardarlo en el refrigerador hasta por cuatro días.

Notas:

*Yo utilicé leche de soja, pero puedes usar crema para batir, leche de coco (1 lata), o cualquier leche de tu preferencia.

*El pollo desmenuzado lo puedes sustituir por garbanzos o frijoles blancos.