Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

RECETAS

Para almorzar

16 junio, 2021

¿Qué tal te pareció esta receta?

Pot Pie: pastel cremoso en molde

Esta receta de pastel americano es una novedosa opción de almuerzo o cena para cualquier día de la semana. Sorprende con su fácil y rápida preparación.

50 min. 2 porciones

Compartir Imprimir

Ingredientes

Relleno

- 40g de cebolla roja picada
- 5g de ajo
- 5g de aceite vegetal
- 150g de leche
- 30g de crema de Leche
- 0,2g de nuez moscada rallada
- 300g de ensalada de vegetales Zenú 300g

COMPRAR PRODUCTOS

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

- 160g de pasta hojaldrada para 2 unds marca crujientes
- 370g de relleno base
- 1 unidad de huevo A
- 40g de quesillo

Preparación

Relleno

1. Corte los Chorizos Antioqueños en rodajas de 0,5 cm y dórelos en el aceite. Reserve en refrigeración.

2. En la misma olla, dore la cebolla y el ajo. Adicione el tomillo, la maizena, la leche, la crema y licue.

3. Devuelva la mezcla a la olla y adicione la ensalada de vegetales y el maíz Zenú. Sazone con sal y pimienta. Deje hervir para espesar.

Para servir

1. Corte la pasta de hojaldre del tamaño del molde (Este debe ser diseñado para que contenga más o menos 300 gr de relleno). Reserve 20 gr de la masa para decorar.

2. Divida la mezcla de relleno en dos contenedores que resistan calor.

3. Agregue los Chorizos Antioqueños y el queso. Mezcle muy bien.

4. Unte con huevo los bordes de la masa por la parte de abajo y acomódelo en la boca del recipiente. Con ayuda de un tenedor, presione los bordes para que no se despegue la masa.

5. Unta con huevo, de nuevo en la parte superior y en la masa sobrante dibuje figuras con ayuda de un cuchillo afilado. En este caso, se hicieron hojas.

6. Péguelas encima de la masa y unte con huevo las figuras.

7. Hornee en horno precalentado a 380 f / 190 c por media hora o hasta que la pasta esté cocida y dorada.

Tip

Chorizo de cerdo reducido en sodio y buena fuente de proteína. Es un chorizo grande que puede ser usado como centro de plato o como complemento. Su delicioso sabor es típico de la región de Antioquia.

Productos relacionados

COMPRAR PRODUCTOS

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

También te puede gustar

0 junio, 2021

Receta de arroz paisa con chorizo Antioqueño

Disfruta toda la tradición arriera en solo 15 minutos! T...

Conoce más →

16 junio, 2021

Receta de hash de papa con chorizo y huevos fritos

El hash de papas, al contrario de su nombre poco conocido...

Conoce más →

20 agosto, 2019

Mini Sándwich de chorizo español

Una receta tan fácil de disfrutar como de preparar, con l...

Conoce más →

Descubre más

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

Industrias de Alimentos Zenu S.A.S Carrera 64C # 104-05 teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22 Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**