

Pastelão de Frango

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Pastelão de frango era um prato que minha mãe sempre gostou de fazer e que eu e meu amigo Horácio adorávamos comer na sexta à noite com uma cerveja. Servido quente é uma delícia. Em uma viagem a Santiago de Compostela em 2017, eu descobri que as origens do pastelão de frango é a tradicional Empanada Gallega. A minha receita é bem modificada tanto da minha mãe quanto da empanada Gallega.

Ingredientes:

- 1 Receita mestre de Julia Child para Puff Pastry de “Dominar a Arte da Culinária Francesa - Volume Dois” (o folheado comprado na loja funcionaria bem.
- 1 Receita mestre de Julia Child para massa de torta (pastry dough) do livro de “The Way to Cook”
- 1 Receita Mestre da Mãe de Nelson para Recheio de Frango
- 1 ovo
- Flour for dusting
- Óleo de cozinha sem sabor, manteiga ou spray para cozinhar para a assadeira
- 1 pitada de sal

Equipamento:

- Forma plana de cor clara
- Rolo de Massa
- Raspador de massa (dough scraper)
- Lâmina Gillete limpa
- Pincel de cozinha
- Cortador de pizza rotativo pequeno para cortar e recortar a massa

Procedimento:

Estique a massa de baixo:

- Unte uma forma grande e pulverize com farinha, reserve.
- Estique a massa de pastelaria refrigerada com um rolo até cobrir o superfície inferior inteira da forma.
- Role a massa no rolo e desenrolar em cima da forma
- Ajuste as arestas para se certificar de que apenas o fundo está coberto. A massa não deve subir aos lados da assadeira.
- Usando uma régua, divida a forma em 3 ou 4 tiras longas (cada tira deve ser de 6 a 10 centímetros de largura).

1. Espalhe o recheio:

- Com uma colher pequena, coloque o recheio de frango em cima de cada tira. O recheio deve cobrir de 3 a 5 centímetros do centro de cada tira.
- Coloque a forma na geladeira enquanto trabalha com a massa folhada.

2. Estique e corte a massa de cima:

- Estique a massa folhada refrigerada, com um rolo de massa, até obter as mesmas dimensões da forma (você pode usar uma segunda forma do mesmo tamanho que um guia). É mais fácil rolar se Você começa com uma forma retangular que tem o mesmo proporções como a assadeira. Certifique-se de usar uma abundância de farinha para esticar a massa folhada. Enquanto rola e levanta o pastelaria do balcão (diminuirá um pouco quando você lift). Pare de rolar somente quando a massa descontraída estiver no tamanho da assadeira.
- Se a massa ficar muito quente e macia, Você pode enrolá-lo em seu rolo e colocá-lo em um parafusos revestidos de papel em pergaminho e colocá-lo no refrigerador até esfriar e firmar para que você possa trabalho contínuo.
- Quando a massa folhada estiver esticada, corte as arestas, usando uma régua dividida a massa no mesmo número de tiras que você dividiu o enchimento na assadeira com a massa de pastelaria.
 - Faça pequenos cortes em ambos os lados da massa para marque os cortes.
 - Use a borda da assadeira como guia para corte as tiras.

3. Cubra com a massa de cima:

- Traga a assadeira com a massa de massa e frango preenchendo a geladeira.
- Despeje água em uma tigela pequena.
- Usando a ponta dos dedos ou uma escova de pastelaria, escove uma tira de 1/2 polegada de água ao longo de ambos os lados do primeiro Frango de enchimento de galinha.
- Dobre suavemente uma das tiras de massa de massa ao meio.
- Levante a tira de massa e coloque cuidadosamente a metade de uma tira de enchimento de frango.
- Desdobre a tira de massa para cobrir toda a tira de enchimento.
- Com o dedo seco, pressione suavemente as bordas do sopro Pastelaria ao redor das tiras de enchimento de frango.
- Repita com outras tiras.
- Deve haver uma faixa estreita de massa de pastelaria descoberta entre, e talvez nas bordas externas, de cada tira de enchimento coberto de frango. Faça longos cortes retos ao longo da borda da massa folhada e remova esta massa extra para que Você tem bordas limpas para cada tira.
- Cubra a assadeira com papel de plástico e coloque na geladeira por pelo menos uma hora (você pode refrigerar por até 24 horas).

Asse o Pastelão:

- Posicione um rack na parte superior do meio do forno, e pré-aquecer o forno para 410 F.
- Bata um ovo e uma pitada de sal em uma tigela pequena até é bem agitado, mas não espumoso.
- Usando um pincel de massa, pincele o topo de cada tira de massa cheia com o ovo batido.
- Usando a lâmina Gillete, faça pequenos cortes (de até 3 centímetros de comprimento) uniformemente espaçados no topo das tiras. Esses cortes são onde você cortará as tiras depois de serem assadas, assim faça-os do tamanho que você quiser servir.

- Se você decidiu fazer cada segmento de seis centímetros ou mais, em seguida, faça um segundo pequeno corte diagonal em cima de cada segmento.
- Assa em um forno quente (400 F) até que a massa tenha inchado e tenha atingido uma bela cor dourada (cerca de 40 minutos). Para melhores resultados, gire a assadeira após 25 minutos.
- Deixe esfriar por 15 minutos.
- Usando uma boa faca de pão, corte ao longo da perpendicular. cortes que você fez antes de assar.
- Coloque os pastéis em um rack para esfriar.
- Pode ser servido quente ou a temperatura ambiente.