

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Rollo de hojaldre de pollo, verduras y Queso Brugge Abdij Pater

Rollo de hojaldre de pollo, verduras y Queso Brugge Abdij Pater

Ingredientes:

- 1 hoja de masa de hojaldre de 40 X 30 cm
- 200 g de Queso Brugge Abdij Pater, rallado grueso
- 2 puerros (blancos)
- 1 hinojo
- 2 cebollas
- 4 tallos de apio blanco
- 1000 g de pechuga de pollo asada (charcutería)
- 125 g de champiñones
- 10 ramitas de perejil
- 3 yemas de huevo
- 1 guindilla
- 200 g mantequilla
- Sal y pimienta
- Hierbas frescas, lechuga y tomate, para la presentación

Bereiding:

Cortar la pechuga en cuadritos, sazonar y rehogar dos minutos en mantequilla.

Picar el puerro, el hinojo, las cebollas y el apio en cuadritos, rehogar las verduras hasta que estén medio hechos. Agregar los champiñones al final, retirar del fuego y colar.

Picar muy fino el perejil, y agregar a la mezcla de pollo con verduras, junto con el queso. De ser necesario, sazonar.

Forrar un bandeja para horno con papel de hornear y estirar la masa con un rodillo sobre el papel.

Colocar el relleno en el centro, con un cuchillo, hacer incisiones laterales formando tiras de 2 cm.

Doblar estas tiras hacia el centro formando cruces.

Batir la yemas y embadurnar la masa con ayuda de un cepillo de cocina.

Hornear este brazo de hojaldre en un horno precalentado a 180°C durante 30 min hasta conseguir un bonito color dorado.

Servir frío o caliente con lechuga, tomate y hierbas frescas.

4 personen

70 min

Plato principal

3

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/rollo-de-hojaldre-de-pollo-verduras-y-queso-brugge-abdij-pater>