



PASTELA MORUNA

Almendras peladas	1 Kg.	Cebolla	3 Medianas.
Azúcar glace	250 gr.	Aceite de oliva	150 gr.
Canela molida	1 cucharadita	Mantequilla salada	100 gr.
Agua de azahar	2 vasos	Pimienta	1 p.
Pollo limpio	1 Grande.	Azafrán	Unas hebras
Cilantro, cúrcuma y gengibre	1 cucharadita	Huevos duros?	Al gusto
Masa de hojaldre o pasta filo	1 Kg.	Pasas y piñones	Al gusto

- Se pone el pollo a cocer con agua, 1 cebolla cortada en trozos, un poco de aceite de oliva, la mitad de la margarina. Un poco de pimienta en grano, las hebras de azafrán, y un poco de cilantro. Cuando está cocido los deshebramos.
- Hacemos un refrito con aceite, mantequilla, cebolla cortada fina opcionalmente podemos añadir puerro, el pollo, sazonomos con sal, pimienta molida, jengibre, nuez moscada y canela molida, añadimos un poco del caldo de la cocción, el agua de azahar las pasas y piñones. Nosotros le añadimos un poco de vino moscatel o Málaga y si no hay agua de azahar le podemos poner un poco de zumo de naranja natural con un chorrito de anís.
- Extendemos una de dos capas de hojaldre, ponemos el relleno, una capa de almendras fritas molidas, y si gustamos unos huevos duros picados finos, esto último me cuenta jadylla que se hace cuando no tienen bastante relleno “ya sabes cuando la economía está mala”, cubrimos con la otra capa de hojaldre previamente extendida fina, para que el resultado sea muy crujiente, pinchamos y pintamos de huevo para hornear a 180°C durante unos 40 minutos.
- Si utilizamos pasta filo, se ponen cuatro capas abajo y tres arriba, pintándolas sucesivamente con aceite de oliva o mantequilla ayudándonos de una brocha.
- Cuando se ha enfriado se espolvorea de azúcar glace y se decora con canela molida.

