Saquitos de mendigo rellenos de pollo

Ingredientes:

-) masa para pastelitos (la más pequeña).
-) relleno de pollo sofrito.
-) ajo porro o cebollín para atar los saquitos.
-) aceite para freír.

Para el relleno:

-) 1 pechuga de pollo esmechada finamente.
-) 1 pimentón rojo.
-) 3 ají dulce.
-) 1 tallo de cebollín.
-) 1 cebolla.
-) 1 cucharadita de alcaparra picadita.
-) ajo.
-) sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Picar todos los ingredientes en vichi. En un sartén colocar aceite y al estar caliente se agrega la cebolla, al cristalizar colocar parte del ajo, luego el pimentón, el cebollín y ajo porro.

La pechuga se sancocha sin piel, se le agrega sal, pimienta, cebolla y ajo para que agarre gusto. Luego se desmenuza finamente.

Se agrega a los aliños sofritos, se coloca las alcaparras picaditas y se rectifica la sazón hasta que quede sequita.

Tomamos los discos de pastelitos, colocamos en el centro una cucharadita de relleno, se cierran como una bolsita apretando la masa, luego se atan con una tirita de ajo porro o cebollín y se fríen en aceite caliente.

LUZCAKEEVENTOS