

Yo aprendí, yo enseño



La polvorosa
por Ingrid Rodríguez

13 de julio 13:00 h tv.masterd.es

#FormaciónEnAbierto

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

La Polvorosa es un plato típico venezolano al que pocos se resisten. La masa quebradiza de la polvorosa se rellena de un guiso de pollo tradicional, con ingredientes muy utilizados en la gastronomía criolla como ají dulce, puerro, pasas y alcaparras. En cualquier molde o recipiente, en el formato que sea, es éste uno de los platillos más emblemáticos de la cocina mantuana. Aquí está la receta del maestro de los recetarios de Venezuela, **Armando Scannone**.

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO

PASTEL DE POLVOROSA DE POLLO

**Autora: Ingrid Rodríguez, Antigua alumna del
Curso Superior de Cocina y Pastelería**

INGREDIENTES (Para 10 o 12 personas)

Para adobar el pollo

- 1 pollo entero
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/3 de taza de jugo de cebolla
- 1 cucharadita de salsa inglesa (Worcestershire)
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 1/2 cucharaditas de vinagre de manzana o uva
- 2 cucharaditas de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- 1 limón

Para freír el pollo

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite

Para el sofrito

- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 taza de ajoporro picado finamente
- 2 tazas de cebolla picada en cubitos pequeños
- 3 dientes de ajo machacado
- 1/4 de taza de cebollín o cebollino picado finamente
- 2 1/2 cucharadas de pimiento rojo picado en cubitos pequeños
- 2 tazas de tomate picado sin piel ni semillas
- 3 cucharadas de perejil picado finamente
- 2 cucharadas de encurtidos en mostaza picaditos
- 1/3 de cucharadita de ají picante seco y molido o pimienta cayena
- 50 gramos de papelón
- 1 hoja de laurel
- 1/2 taza de vino tinto
- 1 cucharada de salsa inglesa (Worcestershire)
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 cucharada de aceituna (Ingrid)



4 cucharadas de pasas

Para la masa

125 gramos de mantequilla
180 gramos de manteca vegetal
3/4 de taza de azúcar pulverizada
4 yemas de huevo
1 cucharadita de sal
1/2 kilo de harina de trigo

Para el guiso

Quitar el exceso de grasa al pollo. Lavar y frotar con limón. Luego, secar con papel absorbente y cortar en presas.

ELABORACIÓN

- Preparar una marinada mezclando la mantequilla, el jugo de cebolla, la salsa inglesa, el ajo, el vinagre, la sal y la pimienta. Seguidamente, frotar el pollo con la mezcla y dejar marinando por una hora dándole vuelta de vez en cuando.
- En un caldero, calentar las dos cucharadas de mantequilla y la cucharada de aceite. Limpiar bien de la marinada y agregar las presas al caldero. Dorarlas bien por cada lado. Sacar y reservar en una bandeja profunda. Agregar el sobrante del adobo al caldero. Revolver y sofreír para luego verter a través de un colador sobre el pollo. Reservar.
- Calentar en el caldero las tres cucharadas de mantequilla y las dos de aceite para hacer el sofrito. Agregar el puerro, la cebolla, el ajo y el cebollín. Sofreír por cinco minutos. Agregar el pimienta, el tomate y el perejil. Cocinar por 10 minutos
- Colocar nuevamente el pollo con su salsa en el caldero. Agregar al encurtido, el ají, el papelón, la hoja de laurel, el vino, la salsa inglesa, la sal y la pimienta. Poner a fuego suave y tapar. Cocinar hasta ablandar el pollo, unos 30 a 35 minutos. Agregar las alcaparras, aceitunas y las pasas, revolver y cocinar dos minutos más. Retirar del fuego. Sacar del caldero las presas de pollo, poner aparte para enfriar y eliminar el exceso de grasa de la salsa.
- Quitar la piel al pollo y poner aparte. Cortar la carne en pedacitos. En una trituradora, poner parte de la piel y un poquito de la salsa de pollo. Triturar y agregar nuevamente a la salsa. Poner el pollo y la salsa a enfriar por separado.
- Precalentar el horno a 350 grados.

Para la masa

- En un envase, poner la mantequilla y la manteca vegetal. Revolver bien y agregar el azúcar. Mezclar bien con una cuchara de madera y agregar una a una las yemas de huevo. Agregar la sal

y, poco a poco, la harina cernida. Mezclar muy bien con la cuchara y luego terminar de unir con la punta de los dedos, sin amasar.

Montaje final

- Dividir la pasta en dos partes un poco desiguales. Poner la parte mayor sobre un papel encerado, colocado a su vez sobre una mesa, cubrir la pasta también con papel encerado y extender con un rodillo hasta tener un pedazo de unos 50 x 35 centímetros, un poco más grande que el molde a utilizar y de un centímetro de espesor. Quitar el papel de arriba y con cuidado, voltear la pasta sobre un molde de vidrio para hornear de 30 x 20 x 5 centímetros, teniendo cuidado que sobre pasta por todos los lados del molde. Con los dedos, forrar el fondo y las paredes del molde.
- Meter el molde en el horno y hornear hasta que comience a dorar, unos 15 minutos. Sacar el molde del horno y dejar reposar varios minutos.
- Rellenar el molde poniendo primero una capa abundante de salsa o guiso, una capa de pollo bien distribuida y acomodada, otra capa de salsa o guiso, otra capa de pollo y, finalmente, cubrir con la salsa restante.
- Siguiendo el mismo procedimiento que se utilizó en el punto anterior para extender la masa inferior del pastel, extender la masa restante para cubrir el molde. Con un cuchillo, cortar los bordes sobrantes. Con la masa sobrante, formar un cordoncito con el cual se sellan los bordes apretando con los dedos en puntos cercanos.
- Meter el pastel en el horno precalentado a 350 grados y hornear por unos 55 minutos o hasta dorar un poco. Si se observa tendencia a dorar mucho por las orillas, puede cubrirse con papel encerado. Sacar el pastel del horno y servir.





MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**