

PASTELA MORUNA

- Huevos
- Azúcar
- Sal
- Mantequilla
- Almendras crudas
- Canela
- Pasas
- Clavo
- Ciruelas pasas sin hueso
- Cebollas
- Pollo
- Ras el Hanout (Especies morunas)
- Pasta de hojaldre para envolver.

Se sofríe la cebolla con un poco de mantequilla y un poco de aceite, caramelizándola con un poco de azúcar y se reserva.

Se fríen las almendras, las pasas y las ciruelas pasas y se reservan.

Se dora el pollo y se le añade agua con la canela en rama, el clavo, y dos cucharaditas de especies morunas, dejándolo cocer hasta que el pollo esté muy blando. Se saca el pollo, se desmenuza y se desecha el caldo y sus condimentos.

Se echa a la sartén todo lo reservado: la cebolla, las pasas, las ciruelas troceadas, las almendras fritas picadas, el pollo desmenuzado y una cucharadita de especies morunas. Se revuelve todo añadiendo huevo batido poco a poco, se sala y se deja cocer todo unos minutos (5 más o menos) para que se mezclen los sabores pero sin que se cuaje del todo el huevo para que no quede seco el relleno.

Sobre una base de hojaldre se extiende el relleno y se espolvorea con canela molida. Se tapa con otra capa de hojaldre y se cierran los bordes marcándolos con los dientes de un tenedor.

Se pinta la tapa con huevo batido y se mete al horno hasta que esté hecho el hojaldre.

Se decora espolvoreando con azúcar glass la tapa.

Las proporciones son aproximadamente:

Para 1 Kg. de pollo, 4 ó 5 cebollas pequeñas, 5 clavos, 200 gr de almendras, 200 gr. de pasas, 200 gr. de ciruelas pasas (de todas 200 gr. pero también puede ser un poco menos).