

30 Δεκεμβρίου 2013

Χριστουγεννιάτικη κοτόπιτα χωρίς φύλλο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Δοκιμάστε μια πρωτότυπη συνταγή κοτόπιτας χωρίς φύλλο από την Πρέβεζα

Υλικά

1 κοτόπουλο βρασμένο

4 καρότα μεγάλα

5-6 πατάτες

4 φέτες ψωμί του τوست

2 φλ. τσαγιού ανάμεικτα τυριά τριμμένα

αλάτι

πιπέρι

Για την κρέμα

750 γραμμ. γάλα φρέσκο

3 κ.σ. βούτυρο

3 κ.σ. γεμάτες αλεύρι

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

2 αυγά

αλάτι

Εκτέλεση

Βράζουμε το κοτόπουλο (ξαφρίζοντάς το συχνά). Μόλις μισομαλακώσει, προσθέτουμε τα καρότα κομμένα σε φέτες και τις πατάτες σε κύβους. Αλατοπιπερώνουμε. Βγάζουμε το κοτόπουλο και το ψιλοκόβουμε. Στραγγίζουμε καλά τα βρασμένα λαχανικά. Τον ζωμό τον κρατάμε αν θέλουμε για άλλο φαγητό. Ετοιμάζουμε την κρέμα. Λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το αλεύρι και το ψήνουμε για 2'-3'. Προσθέτουμε (εκτός φωτιάς) το γάλα και το μοσχοκάρυδο. Αλατίζουμε. Ρίχνουμε τα αυγά και ανακατεύουμε γρήγορα. Βουτυρώνουμε ένα πυράντοχο σκεύος. Απλώνουμε τις φέτες του τοστ. Επάνω τοποθετούμε το ψιλοκομμένο κοτόπουλο και τα λαχανικά. Πασπαλίζουμε με τα μισά τυριά. Περιχύνουμε με την κρέμα και πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα τυριά. Ψήνουμε την κοτόπιτα για 25'-30', να ροδίσει, στους 200οC.

Πηγή:faysbook.gr