

Chicken, Pinto Bean, and Chorizo Pot Pie with Cheddar Scallion Biscuits (Pollo, frijoles pintos y pastel de chorizo con galletas de cebowlleta de queso cheddar.)

## INGREDIENTES

### STEW

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 5 onzas de cebollas rojas, cortadas en cubos
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 2 zanahorias, medianas, cortadas en cubos
- 2 tallos de apio, cortados en cubos
- Un puerro, cortado en cubos
- 1 cucharada de tomillo, de tallo...
- 1 cucharada de salvia, sin tallo, picada
- 2 cucharadas de perejil de hoja plana, picado
- 8 onzas de chorizo, fresco
- 12 onzas de pechuga de pollo, cortada en dados de 1 pulgada
- 1 cucharadita de polvo de chile ancho
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- 3 cucharadas de harina
- 1 1/2 tazas de caldo de pollo
- 1 pizca de sal
- 1 lata de 15 onzas de frijoles pintos, escurridos y enjuagados
- 4 cebollas de verdeo, en rodajas

### RELLENO DE BIZCOCHOS

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 tetera de pimienta negra, molida
- 1 cucharadita de azúcar
- 6 cucharadas de mantequilla, fría, cortada en pequeños trozos
- 1/2 taza más 1/4 de taza para adornar el queso cheddar, rallado
- 1/4 de taza de cebolla de verdeo, cortada en rodajas finas
- 2/3 taza de suero de leche
- 1 huevo

## INSTRUCCIONES

### PARA EL GUISO:



- Calentar aceite de oliva en una olla grande y profunda. Saltear la cebolla, el ajo, la zanahoria, el apio, el puerro, el tomillo, la salvia y el perejil hasta que las verduras estén translúcidas y aromáticas, unos 5 minutos. Colóquelas en un tazón y resérvelas.
- Quita la funda del chorizo y pon el chorizo en la sartén caliente con el pollo cortado en dados. Deje que se cocine, revolviendo de vez en cuando, hasta que el pollo tenga un ligero color dorado. Espolvorear con el chile en polvo, pimentón y cocinar unos minutos más hasta que esté aromático.
- Añade las verduras reservadas a la carne. Revuelva.
- Espolvorea la harina sobre la mezcla de carne y verduras, y revuelve bien para combinarla.
- Añade el caldo de pollo gradualmente, revolviendo a medida que lo añades para eliminar los grumos. Deje que hierva a fuego lento y cocine hasta que la salsa se espese, unos 5 minutos.
- Añade las frijoles pintas y las cebollas de verdeo, sazona si es necesario, y vierte en una cazuela.
- Precaliente el horno a 375°F.

#### PARA LAS GALLETAS:

- Poner la harina, el polvo de hornear, la sal, la pimienta y el azúcar en un tazón y batir bien para combinar. Usando sus dedos, frote la mantequilla en la mezcla de harina entre sus dedos. La mezcla debe parecerse a la arena gruesa.
- Añade el ½-copa de queso cheddar y cebolla verde.
- En un tazón separado, mezclar el suero de leche y el huevo y añadirlo a la seca. Trabajando rápidamente, revuelva lo húmedo en lo seco hasta que se combinen.
- Vierta la masa sobre una superficie enharinada y dé palmaditas a ½ de grosor con las manos enharinadas. Corta en seis galletas iguales.

#### PARA MONTAR:

- Coloca los bizcochos en la parte superior de la cazuela de pollo. Espolvorea la parte superior de las galletas con el queso cheddar restante.
- Colóquelo en el horno caliente y hornee 20-30 minutos o hasta que los bizcochos se hayan levantado, estén dorados y el guiso esté burbujeando vigorosamente.
- Deje que se siente durante 10 minutos antes de servir con una ensalada verde.