



Vegetable POT PIE



NeighborImpact
Food Bank

Ingredients

Crust (Makes top and bottom crust)

- 3 ½ cup (15 ounces/420g) all-purpose flour
- 1 pinch of salt
- 2 teaspoons granulated sugar
- 1 cup + 4 Tablespoons (10 ounces/280g) unsalted butter, diced
- ¾ cup (5 ounces/150 ml) water, or more if needed

Filling

- ½ cup (80g) butter
- ½ medium yellow onion, finely chopped
- 3–4 cloves garlic, minced
- ½ cup (1 large stalk/80g) celery, finely chopped
- 1 ½ cup (about 3 carrots, 200g) carrots, chopped or sliced
- 1 cup (100g) mushrooms, chopped
- 1 ½ cup (2 small potatoes/230g) yellow potatoes, chopped
- 1 cup (120g) frozen peas
- ½ cup (40g) all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon black or white pepper
- ¼ teaspoon ground nutmeg
- 1 Tablespoon fresh thyme
- 1 ¾ cup (420 ml) vegetable broth
- ¾ cup (160 ml) heavy liquid cream
- 1 egg, beaten (for brushing)

Instructions

For the crust:

- In a medium-sized bowl, mix together the flour and salt. Dice the butter into small pieces and crumble it with the flour until lumps are the size of small peas. Add sugar and stir well. Pour in the ice cold water, little at a time, mixing with a fork. Finish by hand and shape into a ball.
- Flatten the dough a little bit, wrap into cling film and chill in the refrigerator for about 2 hours.

For the filling:

1. Preheat the oven to 425°F (220°C). Grease the bottom and sides of a 9-inch (23 cm) pie dish with butter and dust with flour.

2. Place the carrots and potatoes in a pan with just enough water to cover them. Heat over medium heat until soft, about 15 minutes. Drain all the vegetables. Set aside.

3. Melt butter in a large skillet placed over medium heat. Add the onions, garlic and celery and cook for about 3 minutes, until tender. Add mushrooms and cook for one more minute. Whisk in the flour, salt, pepper, nutmeg and thyme. Slowly add the broth and cream, stirring frequently until thick, about 10 minutes. Turn off the heat and add the peas, and stir in the remaining veggies.

4. Roll out the first pie crust into a large circle, about 12-inch (30 cm) in diameter. Carefully place over the pie dish, prick with a fork and pour the filling over.

Roll out the second pie crust and use it to cover the pie. Trim the extra overhang off the sides. Seal the edges by crimping with your fingers. With a small sharp knife, make a few slits in the top crust for steam to escape.

5. Brush with beaten egg and bake for about 30 minutes or until crust is golden. Check the pot pie after 15 minutes, and place a piece of foil loosely over the top if the top starts to brown, then continue baking. Allow to cool slightly and serve!



PASTEL DE Verduras



NeighborImpact
Food Bank

Ingredientes

Corteza (Hace una corteza superior e inferior)

- 3 ½ tazas (15 onzas/420 g) de harina
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas de azúcar granulada

- 1 taza + 4 cucharadas (10 onzas/280 g) de mantequilla sin sal, cortada en cubitos
- ⅔ taza (5 onzas/150 ml) de agua, o más si es necesario

Relleno

- ⅓ taza (80 g) de mantequilla
- ½ cebolla amarilla mediana, finamente picada
- 3-4 dientes de ajo, picados
- ½ taza (1 tallo grande/80 g) de apio, finamente picado
- 1 ½ taza de zanahorias, picadas o en rodajas
- 1 taza (100 g) de champiñones picados
- 1 ½ taza de papas amarillas, picadas
- 1 taza (120 g) de guisantes congelados

- ⅓ taza (40 g) de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra o blanca
- ¼ cucharadita de nuez moscada molida
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1 ¾ taza (420 ml) de caldo de verduras
- ⅔ taza (160 ml) de crema líquida espesa
- 1 huevo batido (para pintar)

Instrucciones

Para la corteza:

En un tazón mediano, mezcle la harina y la sal. Cortar la mantequilla en trozos pequeños y desmenuzarla con la harina hasta obtener grumos del tamaño de guisantes pequeños. Agrega el azúcar y revuelve bien. Vierta el agua helada, poco a poco, mezclando con un tenedor. Terminar a mano y darle forma de bola. Aplana un poco la masa, envuélvela en film transparente y déjala enfriar en el frigorífico durante unas 2 horas.

Para el llenado:

1. Precalienta el horno a 425°F. Engrase el fondo y los lados de un molde para pastel de 23 cm con mantequilla y espolvoree con harina.
2. Coloca las zanahorias y las patatas en una cacerola con agua suficiente para cubrirlas. Calienta a fuego medio hasta que esté suave, aproximadamente 15 minutos. Escurrir todas las verduras. Dejar de lado.
3. Derrita la mantequilla en una sartén grande colocada a fuego medio. Agrega las cebollas, el ajo y el apio y cocina durante unos 3 minutos, hasta que estén tiernos. Agrega los champiñones y cocina por un minuto más. Incorpora la harina, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el tomillo. Agregue lentamente el caldo y la crema, revolviendo frecuentemente hasta que espese, aproximadamente 10 minutos. Apague el fuego, agregue los guisantes y agregue las verduras restantes.
4. Extienda la primera base de pastel hasta formar un círculo grande, de aproximadamente 30 cm (12 pulgadas) de diámetro. Colocar con cuidado sobre el molde para tarta, pinchar con un tenedor y verter el relleno por encima. Extienda la segunda base de pastel y úsela para cubrir el pastel. Recorta el exceso que sobresale de los lados. Selle los bordes engarzándolos con los dedos. Con un cuchillo pequeño y afilado, haga algunas ranuras en la corteza superior para que escape el vapor.
5. Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 30 minutos o hasta que la masa esté dorada. Revise el pastel después de 15 minutos y coloque un trozo de papel de aluminio sin apretar sobre la parte superior si la parte superior comienza a dorarse, luego continúe horneando. ¡Deje enfriar un poco y sirva!