

Creator: Penny



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Pechuga de pollo
- Bacon en lonchas
- 1 grande de Puerros
- 1 vaso de Vino blanco
- Margarina
- Sal
- Pimienta
- Romero

Preparación:

Paso 1

Cortar las pechugas en dados como los de la foto y envolver cada trozo con media loncha de bacon. Freír el puerro con la margarina y el romero. Una vez pochado, incorporar los rollitos de pollo. Salpimentar y añadir el vino. Meter en el horno, tapado, 20 min. Destapar y cocer 5 min. más. Servir con puré de patata o arroz blanco.