ROLLITO DE POLLO CON JAMÓN Y QUESO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Flor Roja



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Paciencia para envolver los rollitos

Descripción:

Estos rollitos, están para comérselos y no dejar ni unos sólo. Están de vicio y son muy facilitos de hacer, así que probar a hacer ésta deliciosa receta porque os va a encantar.

Ingredientes para 3 personas :

- 2 Pechugas de pollo
- 10 lonchitas pequeñas de Jamón serrano
- 10 lonchitas pequeñas de Quesohavarti
- 1/2 de cebolla mediana
- Un chorrito de vino blanco
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: 2 pechugas grandes de pollo Jamón serrano en lonchas Queso en lonchas (havarti) Aceite de oliva Media cebolla mediana Un chorrito de vino blanco Sal Preparación: Empezamos cortando las pechugas de pollo en filetes, no muy grueso, para que sea más manejable a la hora de enrollar. Colocamos el filete abierto y sobre él, le ponemos un trozo de loncha de jamón y otro trozo loncha de queso, a la medida del filete. Es importante que no se salga del filete, para que, ahora que lo tenemos que enrollar, no se quede por fuera. Le ponemos dos palillos de madera, para que no se abran a la hora de cocinar. Y así igualmente con todos. A mí, me salieron diez rollitos. A continuación, en una cacerola con un poco de aceite, doramos los rollos de pollo. Una vez que estén listos lo sacamos y reservamos. En esa misma cacerola, echamos la cebolla picada y la pochamos. Cuando estén le agregamos los rollos y le echamos un chorrito de vino. Lo dejamos que se evapore, un par de minutos, y le agregamos un vasito y medio de agua, dejándolo unos 20 minutos aprox. o hasta que quede en su salsa a fuego suave. Luego, retiramos los palillos y servimos.