# Pechuga de Pollo Rellena

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

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

Fácil de preparar y delicioso

## Ingredientes para 1 persona :

- Ciruelas pasas
- 200gr de Jamón Serrano
- 2 Tomates frescos
- 1 Bandeja de setas
- 2 Pechugas de Pollo
- Caldo de Carne
- Vino Tinto

## Preparación:

### Paso 1

Se pone a hacer el tomate cortado en daditos (sin cebolla) se echa sal y azúcar

### Paso 2

En otra sartén se pone el jamón cortado en dados y las setas también cortadas. Cuando está bastante hecho se echa un poco de vino tinto, se deja que reduzca, cuando esto ocurra se añade un poco de caldo de carne.

### Paso 3

De las pechugas se quitan los solomillos y se abren en un filete fino

### Paso 4

En cada filete en el extremo se ponen las ciruelas pasas. se enrolla el filete y se envuelve en film, como si fuese un caramelo, haciendo un nudo en los extremos. Se cuece unos 10 minutos en el caldo de carne.

## *Paso 5*

***Una vez hecho todo, se coloca en el centro del plato el tomate y en los extremos el jamón y las setas y encima de esto los filetes de pechuga rellena***