Pechuga de Pollo Rellena

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

Creador: Recetízate **Recetizador:** Carmen_1983

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