

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

IDEALES TANTO EN FRÍO COMO CALIENTES..., ES PERFECTO COMO APERITIVO EN NAVIDADES....

Ingredientes para 6 personas :

- 300 GR. de PECHUGA DE POLLO
- 100 GR. de SÉMOLA DE TRIGO
- 60 GR. de QUESO PHILADELPHIA
- 3 HUEVOS
- 3 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 3 CUCHARADAS de PISTACHOS PELADOS
- 6 CUCHARADAS de ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS
- 1 CUCHARADA COLMADA de ORÉGANO
- SAL

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°. PICAMOS LA PECHUGA, LOS PISTACHOS Y LAS ACEITUNAS, MEZCLAMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL Y AMASAMOS BIEN. ENGRASAMOS UN TROZO GRANDE DE PAPEL FILM Y AÑADIMOS LA MITAD DE LA MEZCLA. ENROLLAMOS Y APRETAMOS DE LOS EXTREMOS COMO SI FUERA UN CARAMELO. REPETIMOS CON LA OTRA MITAD DE LA MEZCLA.

Paso 2

METEMOS LOS 2 RULOS DE POLLO EN UNA BANDEJA DE HORNO Y LO DEJAMOS UNOS 20 MINUTOS, DAMOS LA VUELTA Y COCINAMOS OTROS 20. PINCHAMOS CON UN CUCHILLO O UNA VARILLA SI ESTÁ COCINADO Y SI NO LO DEJAMOS UNOS MINUTOS MÁS. SACAMOS, DEJAMOS ENFRIAR, QUITAMOS EL FILM Y LISTOS

