PECHUGAS RELLENAS

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Anoqui

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

ESTA RECETA HACE MUCHO QUE LA HICE PERO NO ME DIO TIEMPO A HACER LA FOTO, ASÍ QUE LA HE VUELTO A PREPARAR QUE NOS GUSTA MUCHO.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 filetes de pechuga grandes
- 2 quesos en lonchas
- 2 lonchas de jamón serrano
- pimientos de piquillo
- aceite de oliva
- perejil
- vino blanco

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: En una tabla se pone la pechuga estirada, le damos unos golpecitos para que se aplaste un poco. Vamos colocando los ingredientes por este orden; queso rallado encima el jamón serrano en trozos y encima los pimientos de piquillo enteros, se enrolla la pechuga, si hace falta la enganchái con unos palillos. Así se hacen las dos pechugas, se ponen en una fuente apta para horno se unta con el aceite de oliva, se rocía un poco con pino blanco y se espolvorea perejil por encima. Yo la acompañe con repollo cocido y salteado en la sartén con un poco de aceite y salsa de curry http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es/2012/11/salsa-de-curry.html. A mi marido le puse patatas fritas.