

Rollitos de pollo con tomates secos y queso feta



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

Creador: Pasta Academy **Recetizador:** Ana Cruz



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Una manera original y divertida de tomar pollo. La mezcla del queso feta y los tomates secos le darán un sabor muy intenso a nuestro plato y un toque 100% mediterráneo.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 muslitos de pollo
- 100 tomates secos
- 125 queso feta desmenuzado
- 2 dientes de ajo
- albahaca
- 8 lonchas de bacon
- Aceite de oliva v. e.
- sal
- pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Mezclar los tomates secos, el queso feta, los ajos y una pizca de pimienta negra en una batidora, incorporarle a la mezcla pequeños trozos de albahaca troceados con las manos. Extender los filetes de pollo, colocar en cada uno de ellos 1/8 de la mezcla y enrollar. Envolver firmemente cada rollito con una loncha de bacon. Disponer los rollitos sobre una fuente de horno engrasada con poquísimo aceite de oliva v.e. y hornear a 180° durante 40 minutos aproximadamente. Mientras tanto asamos unas rodajas de calabacín y preparamos la salsa de mostaza. Para ello calentamos 100 g de mantequilla en una sartén y ponemos a pochar la cebolla, cuando este dorada incorporamos la harina y sofreímos un par de minutos, añadimos el vino y el agua y dejamos que empiece a hervir. Dejamos que hierva durante un par de minutos y retiramos la sartén del fuego, entonces incorporamos 50 g de mantequilla, una generosa cucharada de mostaza y batimos con una varilla, cuando la mantequilla este disuelta añadimos, sin dejar de batir, la yema de huevo. Finalmente salpimentamos. Cuando los rollitos estén en su punto servir inmediatamente con la salsa de mostaza caliente y los calabacines.