CONTRAMUSLOS DE POLLO RELLENOS

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Esta vez los rellenaremos de escalivada y esparragos por eso tardaremos un poco mas, pero vale la pena porque salen suaves y buenisimos.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 contramuslos de pollo
- 1 pimiento rojo
- 1 berenjena
- 2 cebollas
- 1 manojo de esparragos
- tomates maduros
- 1 chorrito de vino blanco

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera preparar la escalivada, en una bandeja apta para el horno pondremos el pimiento rojo, la berenjena y 1 de las cebollas con un chorrito de aceite y una pizca de sal y lo pondremos a escalivar en el horno, una vez hecha pelamos las verduras, las cortamos a tiras y las reservamos. A los esparragos les daremos un golpe de calor en la plancha y tambien los reservaremos. Limpiaremos bien de grasa los contramuslos y los abriremos bien, de forma que queden finos e igualados por todas partes, los salpebramos y repartimos la escalivada y los esparragos por encima, los enrollamos dejando las verduras dentro y al final del rollo de contramuslo ponemos un palillo para que no se nos abran durante la coccion. En una bandeja que pueda ir al horno hacemos una capa de cebolla cortada muy fina y encima disponemos los contamuslos rellenos, añadimos unos tomates maduros cortados por la mitad y lo regamos con un poco de aceite y un chorrito de vino blanco, tapamos el conjunto de la bandeja con un papel del aluminio y lo ponemos en el horno a 180º durante unos 45 m., pasado este tiempo comprobamos que estan hechos y si es así sacamos el papel de

aluminio y le damos un golpe de gratinador para que cojan color.