

Receta de Pechuga de Pollo Rellena

19 Nov 2014



Buenos días a tod@s, como el pollo se puede cocinar de muchas formas, para hoy os dejo esta receta que resulta exquisita para que preparéis a toda vuestra familia y quedarán encantados porque resulta riquísima y seguro que van a repetir, espero que os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o más según comensales)
- Jamón serrano en taquitos
- Queso semicurado en lonchas
- Cebolla (una pequeña)
- Patatas (tres o cuatro)
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de carne (un vasito)
- Ajos
- Perejil
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Partir las pechugas de pollo por la mitad sin terminar de abrir, ponerlas un poco de sal y pimienta por dentro
2. Colocar una loncha de queso sobre la pechuga y encima poner el jamón serrano en trocitos
3. Cerrar la pechuga sujetándola con unos palillos
4. Precalentar el horno a 200º
5. Pelar las patatas y trocearlas en rodajas un poco gorditas, colocarlas en una fuente apta para horno, añadir la cebolla picada por encima y un poquito de sal y perejil picado
6. Frotar las pechugas con un poco de ajo picado y colocarlas encima de las patatas
7. Rociar todo con un poco de aceite de oliva, añadir el vino blanco y el vasito de caldo de carne
8. Meter al horno durante unos cuarenta minutos aproximadamente o hasta que veáis que el pollo está hecho y las patatas blanditas
9. Servir las pechugas acompañadas de las patatas y....buen provecho!!!

Pechuga de Pollo Rellena

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
