

Receta de Redondo De Pollo Relleno De Jamón Y Queso

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pollo que podéis preparar en casa, es fácil de hacer y muy rica para comer en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Redondos de pollo rellenos de jamón y queso (según comensales)
- Cebollas (dos o tres)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Zanahorias (dos o tres pequeñas)
- Laurel (una o dos hojas)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Vino blanco (un vasito)

Modo de Preparación

1. Preparar los redondos con pechugas de pollo abiertas por la mitad y rellenarlas con jamón york y lonchas de queso, atar con hilo de cocina
2. En una cacerola poner aceite de oliva y cuando esté caliente, meter los redondos a fuego fuerte para que vayan cogiendo color, rociarlas con sal y pimienta
3. Añadir el laurel, las cebollas bien picaditas y las zanahorias troceadas, remover y dejar que se hagan
4. Cuando los redondos estén bien dorados, bajar el fuego y añadir el vino blanco
5. Dejar cocer todo junto al menos media hora
6. Acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y... buen provecho!!!