

Receta de Rollitos De Pollo En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy jueves os voy a dejar una receta muy rica que seguro que os va a gustar mucho, se trata de unos Rollitos de pollo en salsa, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Filetes de pollo (cantidad según comensales)
- Jamón york (una loncha por cada filete)
- Queso gouda (dos lonchas por cada filete)
- Cebollas (una grande o dos pequeñas)
- Zanahorias (dos o tres)
- Vino blanco (un vaso)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Extender los filetes y colocar encima una loncha de jamón york y dos de queso
2. Enrollar los filetes y atarlos para que no se abran
3. En una cacerola con un poco de aceite de oliva rehogar la cebolla y las zanahorias troceadas y dejar que se doren bien
4. Echar los rollitos de pollo y añadir el vino, dejar cocer unos 20 minutos
5. Retirar los rollitos y dejar que la salsa hierva otro rato y luego pasar por el pasapurés
6. Servir los rollitos enteros o troceados en lonchas con la salsa muy caliente por encima