

Receta de Rollos De Pollo Al Horno Con Miel Y Manzana

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una nueva receta, se trata de Rollos de Pollo al horno con miel y manzana, es un plato exquisito que seguro que os va a gustar mucho.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (cantidad según comensales)
- Lomo seco (dos lonchas por cada pechuga)
- Queso manchego (suficiente para cubrir el lomo)
- Manzanas golden (dos o tres)
- Margarina
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Miel de flores
- Estragón (opcional)

Modo de Preparación

1. Abrir la pechuga de pollo sin terminar de cortarla, echarla sal y pimienta y rellenarla con el lomo y el queso
2. Con hilo de cocina hacer un rollito y atarlo para que no se deshaga echar el estragón por encima
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, dorar los rollitos por todos los lados
4. Precalentar el horno a 220 Grados y en una fuente para horno poner los rollitos y las manzanas trozadas en cuartos y sin pepitas y echar una bolita de margarina en cada trozo de manzana y en cada rollito
5. Dejar asándose durante unos 30 minutos y sacar, dar la vuelta a los rollitos y a las manzanas y rociarlo todo con la miel que queramos según nuestro gusto
6. Volver a meter al horno y dejarlo hasta que esté doradito
7. Servir el rollito entero acompañado de unos trozos de manzana