

Receta de Filete de Pollo Relleno de Pimiento del Piquillo

25 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Filetes de Pollo Rellenos de Pimiento del Piquillo**, en casa nos gusta bastante y la solemos hacer a menudo, espero que os guste y la preparéis en casa, para vuestra familia.

Ingredientes

- Filetes de contramuslo de pollo (uno o dos por persona)
- Pimientos del piquillo (una lata)
- Sal y pimienta
- Salsa bechamel

Modo de Preparación

1. Extender los filetes sobre una encimera y aplastarlos un poco, ponerles sal y pimienta al gusto
2. Colocar un pimiento del piquillo encima y enrollarlos
3. Colocarlos en una fuente para horno y rociar con un chorrito de aceite de oliva, hornear a 180° hasta que veáis que están hechos, unos 15/20 minutos
4. Preparar una bechamel según vuestra costumbre
5. Servir en una fuente acompañados de la salsa bechamel caliente por encima y unas patatas fritas y....buen provecho!!!