



<https://www.mepillasquisando.com>



ROLLITOS DE POLLO EN SALSA



INGREDIENTES:

8 Filetes de pechuga de Pollo.
250 gr. De Queso rallado.
250 gr. De Queso crema.
2 Cebollas.
3 Dientes de Ajo.
1 Vaso de Tomate frito.
1 Tomate.
Sal, Pimienta y Aceite.
Pimentón picante (opcional).

ELABORACIÓN:

Introducimos los filetes de uno en uno entre dos plásticos film y los aplanamos con un mazo hasta conseguir el grosor y tamaño deseado. Una vez los tengamos todos aplanados, los salpimentamos, les ponemos queso rallado y los enrollamos, sujetándolos con unos palillos. Ponemos en una sartén un poco de aceite y los sellamos, dejando que se doren un poco. Los reservamos y en ese mismo aceite freímos a fuego lento la cebolla y el ajo, cuando se torne transparente añadimos el queso crema, un poco de pimienta molida, el tomate frito y si nos gusta el picante, le ponemos media cucharadita de pimentón picante. Dejamos cocer diez minutos y lo pasamos a una batidora. Tenemos que conseguir una crema homogénea. Pasamos nuevamente a la sartén e incorporamos los rollitos de pollo, dejamos que cueza todo unos 15 minutos, si faltara caldo podemos añadir un poco de leche. Pelamos y cortamos el tomate en cuadraditos y los incorporamos un par de minutos antes de terminar. Acompañamos con patatas paja.

<https://www.mepillasquisando.com>