



<https://www.mepillasquisando.com>



RULO HOJALDRADO DE POLLO Y QUESO



INGREDIENTES:

- 1 Lamina de Hojaldré.
- 4 Pechugas de Pollo.
- 8 Lonchas de Queso.
- Sal y Pimienta.
- 1 Huevo.

ELABORACIÓN:

Extendemos el hojaldré con un rulo de madera sobre el papel parafinado. Una vez extendido ponemos encima las pechugas de pollo que previamente hemos aplanado con un mazo. Salpimentamos las pechugas y sobre ellas ponemos las lonchas de queso. Procuraremos dejar libre un poco de hojaldré en tres lados, al objeto de poder cerrarlo bien. Sobre estos tres lados untamos un poco de huevo batido, enrollamos y lo metemos al horno previamente calentado a 200°. Cuando lleve unos 45 minutos lo untamos por encima con el huevo restante y lo introducimos nuevamente unos 15 minutos más o hasta que se quede doradito. Acompañamos con una ensalada. O con una salsa al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>