



<https://www.mepillasquisando.com>



PECHUGA DE POLLO RELLENA 64



ESTA RECETA LA CREE PARA CELEBRAR MI 64 CUMPLEAÑOS

INGREDIENTES:

- 4 Pechugas de Pollo.
- 4 Hojas de Acelgas, solo lo verde.
- 12 Lonchas de Jamón serrano.
- 12 Lonchas de Queso Mozzarella.
- 2 Latas de Paté a la Pimienta.
- 6 Cucharadas de Mostaza.
- 6 Cucharadas de Miel.
- 3 Patatas.
- Sal, Pimienta.
- Kétchups y Mayonesa o Ali Oli.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las pechugas de grasa y tendones, abrimos en librito. Colocamos entre papel film y con un mazo aplanamos todo lo que podamos, con cuidado para no romper los filetes. Una vez que tengamos los cuatro listos, los salpimentamos y untamos con el paté, ponemos una hoja de acelga bien lavada, una capa de jamón serrano y otra de queso mozzarella. Enrollamos y sujetamos con unos palillos. Untamos con aceite una fuente de horno y colocamos las pechugas. Precalentamos el horno a 180° e introducimos las pechugas. Las tendremos unos 20 – 30 minutos o hasta que veamos que están a nuestro gusto. Mientras preparamos una salsa con la miel y la mostaza y freímos las patatas en trozos. Para montar el plato disponemos una pechuga por comensal (cuidado de acordarse de quitar los palillos) con las patatas y las salsas.

<https://www.mepillasquisando.com>