

Muslitos de pollo rellenos (Al horno)

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Aves, Pollo, Segundos



INGREDIENTES

Zancas de pollo (Muslo y contramuslo)

Jamón Serrano

Jamón York

Pimienta

Queso en lonchas

Vino blanco

Zanahorias

PREPARACIÓN

Se deshuesan los muslos haciendo un corte longitudinal y despegando el hueso.

Se abren como un filete y se coloca encima una loncha de Jamón serrano, una de jamón de York, una de queso y una tira de zanahoria.

Se enrolla el muslo sobre si mismo y se cose o ata con un hilo grueso.

Se colocan los muslitos así- preparados en una fuente para horno, se rocían con vino blanco y se añaden pimienta.

Se hornean hasta que la piel esté dorada. (Parte del queso fundido escapa, ligando con el vino blanco para hacer la salsa)