

ROLLITOS DE POLLO RELLENOS ENVUELTOS EN BACON

15 MINUTOS | 20 A 25 MINUTOS | 4 A 6 PORCIONES

Ingredientes:

- 3 pechugas de pollo, cortada en filetes individuales finos
- 6–8 tiras de bacon o tocino
- 4 cucharadas (90 gr.) de queso crema
- ½ taza de queso cheddar o mozzarella rallado
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de pimienta negra
- Sal al gusto
- 1 a 2 cucharadas de miel, opcional

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (390 F). Preparar una fuente para hornear, ligeramente engrasada.

2. Colocar los filetes de pollo entre dos hojas de papel de horno y aplanarlos con un mazo de cocina hasta que queden finos y de grosor uniforme. Condimentar los filetes por ambos lados con sal, pimienta, ajo en polvo y pimentón.

3. Sobre una superficie limpia, untar una capa de queso crema en cada filete y distribuir un poco de queso cheddar o mozzarella rallado por encima, dejando libres los bordes.

4. Enrollar cuidadosamente cada filete, procurando que el relleno quede en el interior. Luego, envolver cada rollito con una tira de bacon. Colocar los rollitos en la fuente para hornear, con la unión del bacon hacia abajo para evitar que se abran. Si es necesario, asegurar con un palillo.

5. Llevar al horno durante 20–25 minutos, o hasta que el pollo esté completamente cocido y el bacon dorado. Si deseas darle un toque dulce, agregar un chorrito de miel sobre cada rollito durante los últimos 5 minutos de cocción. Luego retirar del horno, servir, disfrutar y ser feliz.