

Pechuga de pollo rellena de queso y jamon



Ingredientes:

Para 5 personas

- 1 pechuga de pollo grande sin hueso
- 1 cebolla roja grande rayada
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de salsa maggi
- 2 tajadas de jamon
- 2 tajadas de queso amarillo (holandes)
- 1 cucharada de paprika (condimento de pimenton ahumado molido) en polvo
- 1 taza de harina de trigo

Para la salsa

- 1/2 taza de crema de leche
- 1 cucharadita de mostaza
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de caldo de pollo
- 1/2 taza de vino blanco

Preparación:

Cogemos las pechugas de pollo y las abrimos sin romperlas. Se adoban con la salsa maggi, la cebolla rayada, pimienta, ajo y sal al gusto, un rato antes de comenzar a rellenarlas para que cojan sabor.

Pechuga de pollo rellena de queso y jamon

Después sobre la pechuga colocarle las tajadas de jamon y las de queso amarillo y se enrollan y se sujetan con palillos para que no se les salga el relleno.

En 1/2 taza de harina se le agrega la cucharada de paprika se mezcla y aquí se espolvorea la pechuga enrollada.

Se lleva al horno en un molde enmantecado durante 40 minutos y se voltea de ambos lados hasta que dore.

Se sacan del horno y se dejan reposar, para cortarlas en rodajas de más o menos 2 dedos de ancho.

Para la salsa:

Se lleva al fuego una cacerola o sartén con las cuatro cucharadas de mantequilla, se le incorporan 2 cucharadas de harina de trigo, poco a poco revolviendo constantemente.

Agregue la crema de leche y el caldo de pollo, mostaza, pimienta al gusto y por último el vino blanco. Revuelva bien hasta que espese.

Esta salsa se riega por encima de las pechugas