



ROLLITOS DE POLLO CON SALSA

por Papingo Foods

IG / FB: @papingofoods

☎ : (55) 5435 0044

ROLLITOS DE POLLO CON SALSA

Especias: De la casa / Rinde aprox.: 4 personas

Ingredientes:

- 3 pechugas abiertas (tipo mariposa)
- 1 bolsita de espinacas congeladas
- 3 cdas. queso de cabra
- 1/2 taza de caldo de pollo
- Aceite de oliva
- Maicena para espesar la salsa
- Sazonador de la casa

Procedimiento:

Rociar con el sazónador las pechugas abiertas en mariposa o ligeramente aplanadas (milanesas de pollo) por los dos lados. Rociarles sal. Espolvorear queso de cabra. Colocar una cucharada de espinaca. Cerrar las pechugas y sujetarlas bien con palillos o hilo de cáñamo. Freirlas en un poco de aceite (opción: instant pot en saute). Retirar y colocarlas en una rejilla. En el mismo sartén (u olla), verter el vino blanco y el caldo de pollo, raspando lo adherido de los rollitos de pollo. Hervir a baño maría sobre la rejilla y tapar por 1/2 hr. (en la instant pot: pressure cook 10 min, y listo). Saco los rollitos de pollo y espeso la salsa. Revolver 1 y media cdass de maicena en caldo frío y verterlo para ir espesando la salsa. ¡Y Listo!

Papingo

¡No olvides etiquetarnos en redes sociales!