



PECHUGAS DE POLLO RELLENA DE QUESO MANCHEGO Y HUEVO COCIDO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo grandes
- 4 lonchas jamón
- 4 lonchas queso manchego La Villita
- 8 lonchas tocino ahumado
- Sal
- Ajo
- Aceite
- 1 cebolla grande
- 1 vaso vino blanco
- 2 huevos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, sorprendamos a nuestra familia con unas pechugas rellenas de jamón, queso manchego La Villita y huevo cocido.

Abrimos bien las pechugas. Las salamos y les ponemos jamón, queso manchego La Villita y el huevo cocido. Encima les ponemos una tortilla francesa.

Enrollamos las pechugas con el tocino y lo atamos con un cordón bien para evitar que se salga el relleno. Les ponemos unos ajitos picados.

En una cacerola, ponemos con un poco de aceite, la cebolla en juliana. Dejamos que se dore bien, sin que llegue a quemarse. La retiramos y reservamos.

En este aceite, doramos las pechugas hasta que tomen un color bonito. Ponemos la cebolla en cacerola y regamos con el vino blanco. Dejamos cocer unos 10 minutos. Pasando esos tiempo, lo pasamos en una cazuela adaptada para el horno. Dejamos al horno aprox. 45 minutos 150 grados.

Pasado este tiempo, retiramos los rollitos y pasamos la salsa por la batidora. Quedará una salsita espesa estupenda. Servimos en rodajas acompañados por la salsita.

¡A comer!