



ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- Margarina sin sal La Villita
- 3 cucharadas de cebolla finamente picada
- 1 taza de pimiento morrón verde cortado en tiritas
- 1 taza de pimiento morrón amarillo cortado en tiritas
- 1 taza de pimiento morrón rojo cortado en tiritas
- 1 taza de calabaza cortada en tiritas
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 5 pechugas de pollo
- 2 tazas de pan molido
- 1 taza de queso gouda La Villita
- 2 cucharadas de orégano
- 3 huevos
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas esta receta es más fácil de lo que parece y mejor aún su sabor es inigualable. ¡Prepárenla!

En un sartén a fuego medio calentamos un poco de margarina sin sal La Villita y sofreímos la cebolla hasta que cambie de color, agregamos los pimientos, la calabaza, la salsa de soya y salpimentamos. Dejamos enfriar y reservamos.

Rellenamos las pechugas de pollo con la preparación anterior, enrollamos y si es necesario aseguramos con palillos de madera.

En un tazón hondo, mezclamos el pan molido con el queso gouda y el orégano. En otro tazón, revolvemos las piezas de huevo y salpimentamos.

Ahora empanizamos los rollitos de pollo pasando por el huevo y la mezcla de pan molido.

En una sartén a fuego medio calentamos más margarina sin sal La Villita y freímos los rollitos de pollo, hasta que estén doraditos y crujientes. Escurrimos en papel absorbente.

Cortamos los rollitos en rebanadas y servimos. ¡Buen Provecho!