



ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para la salsa

- 3/4 tazas de crema ácida
- 1/4 cebollas
- 1 diente de ajo
- 1/2 tazas de chile chipotle
- 1 taza de caldo de pollo
- Queso Doble Crema La Villita
- Margarina sin sal La Villita
- Sal y pimienta al gusto.

Para el relleno

- 1/2 tazas de cebolla, finamente picada
- 1 taza de elote, en granos
- 1/4 tazas de cilantro, finamente picado

- Sal y pimienta al gusto
- Queso manchego La Villita
- 6 piezas de pechuga de pollo

Para empanizar

- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 2 tazas de pan molido
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta está para chuparse los dedos y le va a encantar a toda la familia.

Para la salsa, licuamos la crema ácida junto con la cebolla, el ajo, el chile chipotle, el caldo de pollo y una poco de queso doble crema hasta integrar por completo.

Vertemos la salsa sobre una cacerola con margarina sin sal caliente; sazonomos con sal y pimienta y cocinamos por 5 minutos. Reservamos.

Para el relleno, cortamos el queso doble crema en piezas más pequeñas para facilitar su uso. Colocamos en un tazón la cebolla, el elote y el cilantro; sazonomos con sal y pimienta, mezclamos y agregamos el queso doble crema, incorporamos hasta obtener una consistencia untable.

Sobre una tabla colocamos la pechuga de pollo en sábana, agregamos las rebanadas de queso manchego y la mezcla de queso doble crema; cerramos en forma de rollo, nos apoyamos de palillos para evitar que se pierda la forma.

Empanizamos los rollos de pollo; primero enharinamos cada rollo, bañamos de huevo y luego pasamos por el pan hasta cubrir por completo. Freímos en un sartén con margarina sin sal y escurrimos sobre papel absorbente. Cortamos los rollos por la mitad.

En un plato amplio, vertemos la salsa de chile chipotle, colocamos las mitades de rollos de pollo y listo ¡a disfrutar!