

Enrollado de pollo al microondas

Fuente Las Recetas De Mama



Esta receta es un pastel frío de carne, rápido y fácil y que está muy rico. Unas rodajitas de este pastel y una buena ensalada, se convierten en una comida o una estupenda cena de verano. Si se hace en Microondas, hay que envolverlo bien en film de cocina, como se ve en la foto, y se programa 10 minutos a máxima potencia. Se le da la vuelta y se programa de nuevo 10 minutos a máxima potencia. Se deja reposar dentro del horno, y cuando se enfría ya está listo para trincar Si se cuece en horno convencional, se r0cía con un poco más de nata y se hornea a 200º durante unos 10 minutos, se le da la vuelta y se deja otros 10 minutos. Se deja enfriar y listo para trincar.

INGREDIENTES

1 k pechugas de pollo
200 g lonhcas de queso cremoso
200 g jamón de York
200 g jamón serrano
1 puñado pistachos
1 latita nata
nuez moscada
pimienta

PREPARACIÓN

Se mezcla bien la carne de pechuga con los pistachos troceados, un poco de pimienta y nuez moscada, y un poco de nata.

Se extiende de forma regular (yo lo hice sobre el mismo papel de la carnicería, pero se puede hacer sobre varias capas de film de cocina). Se van poniendo capas de jamón, queso y jamón york, y se enrolla.

Si se hace en Microondas, hay que envolverlo bien en film de cocina, como se ve en la foto, y se programa 10 minutos a máxima potencia. Se le da la vuelta y se programa de

nuevo 10 minutos a máxima potencia. Se deja reposar dentro del horno, y cuando se enfría ya está listo para trincar

Si se cuece en horno convencional, se r0cía con un poco más de nata y se hornea a 200º durante unos 10 minutos, se le da la vuelta y se deja otros 10 minutos. Se deja enfriar y listo para trincar.