

**Raciones:** 3 raciones.

**Temperatura del plato:** Caliente.

**Material necesario:** Tabla de trabajo, cuchillo cocinero, tabla de corte, espalmadera, sartén y horno.

### Dificultad



### Tiempo



Escanea el código para visualizar la receta en nuestra web



## Rollitos de pechuga rellenos

### Ingredientes

- 300 g de pechugas de pollo
- 200 g de queso rallado
- 200 g de bacon en tiras
- 100 g de champiñones
- Salsa rosa
- Pimienta rosa molida
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

### Elaboración

- PASO 1:** Limpiar las pechugas y cortar en filetes. Golpear con la espalmadera y sazonar.
- PASO 2:** Extender los filetes sobre film y esparcir por encima queso rallado, champiñón y bacon.
- PASO 3:** Enrollar la pechuga rellena con ayuda del film y partir en varios trozos.
- PASO 4:** Quitar el film y pinchar con una brocheta para que no se desmonte. Hornear durante 5 minutos.

### Emplatado y observaciones

- Colocar los rollitos sobre una piedra bonita con salsa como base.