

uvesa

El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 4 ración.

Temperatura del plato: Caliente.

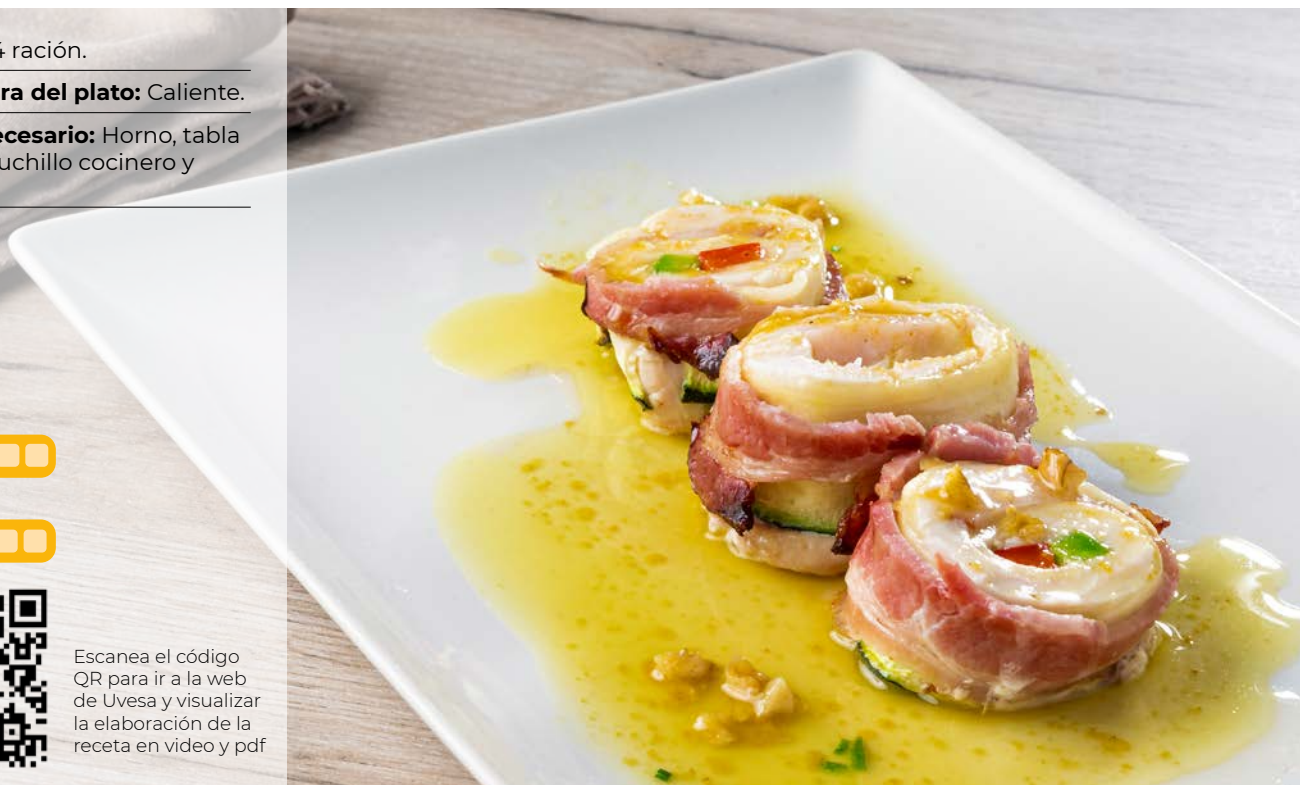
Material necesario: Horno, tabla de cortar, cuchillo cocinero y varilla.



Tiempo



Escanea el código QR para ir a la web de Uvesa y visualizar la elaboración de la receta en video y pdf



Pechuga de pollo Royal con queso

Ingredientes:

- 300 g de pechuga de pollo
- 200 g de calabacín
- Miel al gusto
- 150 g de bacon
- 50 g de queso manchego
- 40 g de pimiento verde y rojo
- 10 g de cebollino
- 100 g de miel
- 50 g de mostaza
- 30 g de nuez picada
- Aceite de oliva y vinagre
- Sal

Elaboración:

- PASO 1:** Cortamos dos láminas de calabacín a lo largo. Extendemos y sazonamos las lonchas de bacon, ponemos el calabacín y encima un filete de pechuga.
- PASO 2:** Sobre la pechuga ponemos queso manchego cortado en forma de bastón y dos trozos de pimiento cortado en juliana. Hacemos un rollito y lo atravesamos con un palillo para que no se suelten.
- PASO 3:** Horneamos a 230 °C durante 10 min. Retiramos y reservamos.
- PASO 4:** Para la vinagreta, mezclamos la miel con un chorro de aceite, un poco de vinagre y la mostaza. Salpimentamos y añadimos unas nueces picadas.

Emplatado y observaciones:

- Servimos dos láminas por persona y salseamos. Decoramos con cebollino.

