

ROLLITOS DE POLLO CON VERDURAS

INGREDIENTES

150 gr de Queso Crema
150 gr de Calabaza rallada
1 Cebolla picada finamente
1 Zanahoria cortada en juliana
100 gr de vainitas
6 rebanadas de jamón de pavo
6 filetes de pechuga de pollo
1 Taza de vino blanco
1 Taza de caldo
Sal y pimienta al gusto
6 Papas medianas peladas y cortadas en trozos
2 Hoja de laurel
Perejil picado para espolvorear.
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Mezclamos en un bol el queso crema, la calabaza rallada y la cebolla, añadimos un toque de sal y pimienta.
Aderezamos los filetes (milanesas) de pollo con sal y pimienta, y los untamos con la mezcla de queso y calabaza, colocamos una rebanada de jamón de pavo, palitos de zanahorias y vainitas. Enrollamos los filetes, lo cerramos y aseguramos con un palillo o lo atamos con pabilo.
Ponemos a dorar los rollitos en un poco de aceite por 5 min. Añadimos el vino blanco y la taza de caldo, las papas y el laurel, dejamos cocinar hasta que las papas y el pollo estén bien cocidos pero firmes. Verificamos de sal. Sacamos los rollitos y les retiramos el hilo o el palillo, servimos con las papas y la salsa espolvoreando un poco de perejil por encima.