

Pechuga de pollo rellena con cebolla caramelizada

Este es un plato completo gracias a la guarnición y el relleno de las pechugas ¡No hace falta preparar nada más para la comer! Bueno sí, un poco de pan. jejejejeje!!!

CANTIDADES PARA 3 – 4 PERSONAS:

1. 1 Pechuga de Pollo fileteada.
2. 1 caja de beicon en tiras.
3. 6 lonchas de jamón de york cuadradas.
4. Queso rallado variado.
5. Queso cabrales.
6. 3 patatas medianas.
7. 1 zanahoria.
8. 1 pimiento verde.
9. Aceite de oliva.
10. Sal.
11. Pimienta.
12. 1 cebolla grande.
13. Pedro Ximenez.
14. Zumo de media naranja.

15. 1 chorrito de leche.

PREPARACION

:

Doramos **las tiras de beicon** junto al jamón en una sartén con una pizca de aceite. Cuando ya esté doradito lo dejamos en un plato y reservamos.



Extendemos los filetes de la pechuga encima de un film transparente montando los bordes de unos con otros. Salpimentamos. Ponemos encima **el beicon con jamón, dejando por un lado unos 4 dedos para luego poderlo cerrar sin problemas.**



Añadimos **el queso rallado y trocitos de cabrales**. Con la ayuda del film transparente **hacemos un rollo con el pollo**, lo cerramos bien, y lo dejamos en el congelador 5 minutos, para que se apriete mejor la carne.

En un bandeja le ponemos un chorrito de aceite e **introducimos en el horno precalentado a 200º durante 30 minutos.**

Mientras cortamos **la cebolla bien picadita** y la pochamos en una sartén con un poco de aceite. Una vez pochada, la cubrimos **con Pedro Ximenez**, y añadimos un poquito de sal, pimienta, el zumo de media naranja y un chorrito de leche. **Dejamos reducir a fuego medio-lento.**



Pelamos y partimos las patatas en daditos, troceamos el pimiento y la zanahoria. Lo doramos en una sartén con un poco de aceite y cubrimos con agua. **Dejamos reducir unos 12 minutos** o hasta que los ingredientes estén hechos.



Sacamos el pollo del horno y cortamos en rodajas de 1 o 2 dedos de ancho.

Emplatamos junto a la guarnición de patatas y cubrimos con la cebolla caramelizada en Pedro Ximenez.



¿Qué os parece? **Si lo haces, cuéntamelo!!!!**