

Arrollado de pollo a la mostaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arrollado-de-pollo-a-la-mostaza>

Preparación

Cortar la pechuga al medio sin cortar la unión y abrirla como un libro. Colocarla entre papel film y aplanar con la ayuda de un palo de amasar. Untar con 2 cucharadas de mostaza y salpimentar a gusto. Cubrir con una feta de jamón cocido, 2 cucharadas de mozzarella rallada, 2 cucharadas de zanahoria rallada y ½ morrón rojo cortado en tiritas. Enrollar y envolver en film. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media dentro de una fuente con un fondo de caldo durante 25 minutos. Retirar, dejar entibiar y cortar en rodajas. Servir con ensalada de hojas verdes. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



Ingredientes

- 1 Pechuga de pollo
- 2 cucharada/s Mostaza
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 feta/s Jamón Cocido
- 2 cucharada/s Mozzarella
- 2 cucharada/s Zanahoria rallada
- 1/2 Pimiento rojo

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Plato Principal