

# Bocaditos de pollo y bacon al horno



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bocaditos-de-pollo-y-bacon-al-horno>

## Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Es importante que las pechugas de pollo estén cortados a la mitad como libros, para poder rellenarlas en su interior. Salpimentarlas, una vez listas, pones en el centro el queso emmental. Enrollar las pechugas de pollo con la rebanada de tocino. Cerrar con un palillo de madera. Preparar una bandeja de horno, poner un papel para hornear y colocar sobre ella los enrolladitos de pollo. Hornear ente 35 y 40 minutos hasta que sale el jugo de las pechugas y el tocino está doradito. Disfrute solo como appetizer de fiestas o acompañar con puré de papas para comer en casa.

Fuente: Recetin.com



## Ingredientes

- ✓ 12 Pechugas de pollo deshuesadas y cortadas al medio como libro
- ✓ 12 rebanada/s Queso Emmental (o algún otro queso blando)
- ✓ 12 rebanada/s Tocino - Panceta
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Aves y conejos, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas