

Matambre de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/matambre-de-pollo>

Preparación

Cortar las zanahorias y zucchini en bastoncitos y los huevos al medio. Salpimentar y untar el pollo con la mayonesa. Espolvorear la gelatina por toda la superficie. Por encima colocar la zanahoria y los zucchini dejando los bordes libres. En uno de los extremos colocar los huevos y con cuidado enrollar, envolver en papel film y atar. Llevar al frío por 1 hs. Cocinar en una olla de forma horizontal con agua hasta la mitad del matambre (de no tener olla, cocinarlo en una placa de horno, por 2 hs. aproximadamente). Retirar del horno o de la olla, dejar reposar por 10 minutos, cortar y servir. Acompañar con una ensalada verde.



Ingredientes

- 1 Pollo deshuesado con piel
- 2 cucharada/s Mayonesa
- 2 Zanahorias
- 2 Zucchini
- 1 cucharadita/s Gelatina en polvo
- 2 Huevos duros
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Otro