

# 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