

Pollo Relleno al bacon



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pollo-relleno-al-bacon>

Preparación

Coloque las pechugas de pollo sobre una tabla y condimente bien con sal y pimienta. Coloque 1/4 de la mezcla de chiles jalapeños, queso crema y queso cheddar y enrollar bien. Envuelva cada pechuga de pollo en 2 rebanadas de tocino y colocarlos en una fuente para horno. Hornear en un horno precalentado 200°C hasta que esté cocido, unos 25-35 minutos.

Ingredientes

- 4 Pechugas de pollo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 4 Chiles Jalapeño cortados en cubos
- 120 grs. Queso Crema
- 1 taza7s Queso cheddar rallado
- 8 rebanadas Tocino - Panceta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

