

Rolls de pollo con salsa barbacoa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-pollo-con-salsa-barbacoa>

Preparación

Desenrolla la base de pizza y dejarla estirada sobre la mesada de la cocina. Mientras, poner a precalentar el horno a 180°C. Mezclar la salsa barbacoa y el tomate frito y pintar la base de la masa con esta mezcla. Una vez pintada toda la base, añadir el queso rallado por encima, y los trocitos de pollo asado. Espolcorear el cilantro por encima de forma uniforme. Enrollar la masa hasta formar un tubo. Luego cortar rodajas de 2 cm de grosor y colocarlas sobre una bandeja de horno con un papel de horno. Hornear durante unos 15 minutos. Puede acompañar con un poco de salsa barbacoa. Disfrute! Fuente: <http://www.recetin.com>



Ingredientes

- 1 Masa de pizza
- 1 taza/s Queso rallado
- 1/2 taza/s Salsa Barbacoa
- 1 poco Tomate frito (o Salsa de tomate)
- 1 poco Pollo asado en tiras
- 1 poco Cilantro

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada