

Será por recetas



Redondo de pollo con granada

Recetas de pollo, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 02/04/2012

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo enteras (400 g)
- 2 lonchas de jamón dulce (de 20 g cada una)
- 1 granada
- 1 trufa negra pequeña en láminas
- 80 g de queso emmental en tiras
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- ½ vaso de vino blanco
- 3 cucharadas de aceite
- Sal

Elaboración

Primero separar –sin contarlas- las dos partes de cada pechuga, salarlas y rellenarlas con las lonchas de jamón, las tiras de queso y las láminas de trufa ya peladas.

Cerrarlas en forma de libritos y enharinarlas. Seguidamente dorar las pechugas en una sartén con aceite y mantequilla, y rociarlas con vino, dejando que se evapore. Continuar la cocción 20 minutos más.

Desgranar la granada, reservar una cucharada y pasar el resto por el chino.

Reservar las pechugas calientes y añadirles el juego de la granada. Partir las pechugas en rodajas transversales, verter la salsa con el resto de la granada.



Autor receta de Redondo de pollo con granada

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012