



Rollito de pechuga de pollo relleno de jalapeño con queso

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Chiles

Absolutamente delicioso, ¡tienes que probarlo!



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 200 g de Queso crema
- 4 cdas de Elote Dorado La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 8 piezas de Jalapeños Enteros en Escabeche La Costeña®
- 4 piezas de Pechuga de pollo aplanada
- 8 rebanadas de Tocino ahumado
- 2 cdas de Aceite vegetal
- 6 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 4 cdas de Salsa Negra La Costeña®



Preparación

1. Suavizar el queso crema, agregar el Elote Dorado La Costeña®, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y reservar.
2. Hacer un corte transversal a los Chiles jalapeños enteros en escabeche “La Costeña®”, quitar el pedúnculo (rabo), las semillas y venas. Rellenar con la mezcla de queso crema y elote.
3. Extender las pechugas de pollo, sazonar con sal y pimienta al gusto, colocar dos chiles en la orilla de cada pechuga y enrollar, envolver cada rollo de pollo con dos tiras de tocino.
4. Freír con aceite las pechugas por todos los lados a fuego medio hasta que el tocino se dore y el pollo esté completamente cocido.
5. Mezclar la Mayonesa con jugo de limón “La Costeña®” con Salsa negra “La Costeña®”, hasta incorporar por completo.
6. Servir las pechugas con esta salsa.