



ROLLITOS DE POLLO CON PIMIENTOS ASADOS

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 35 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 400 g de pechuga de pollo
- 100 g de jamón (opcional)
- Salvia fresca al gusto
- 50 g de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra al gusto
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Tomatitos cherry para decorar

Un plato principal sabroso para llevar a la mesa todos los días, ¡pero también adecuado para ocasiones especiales! Es la forma ideal de preparar una carne tan delicada y de sabor neutro como esta, que con la preparación adecuada puede resultar realmente gustoso.

Dificultad: **fácil**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **35 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Corta la pechuga de pollo en filetes finos, coloca una loncha de jamón sobre cada uno (si decides usar el jamón) y añade una hoja de salvia.

Enrolla los filetes y fíjalos con palillos de madera. Retíralos después de la cocción.

Dora los rollitos en una sartén con mantequilla, aceite de oliva virgen extra y ajo.

Gíralos por todos los lados hasta que estén dorados y bien cocidos.

Asa el pimiento y los tomatitos cherry en una parrilla durante 10-15 minutos. Pela el pimiento, córtalo en tiras y colócalo en el plato.

Coloca los rollitos sobre las tiras de pimiento y adorna con los tomatitos cherry.

