

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS

INGREDIENTES

4 filetes de pechuga de pollo (finito y grande para enrollar)
100g de pasas de corinto
8 ciruelas pasas deshuesadas
8 nueces
4 lonchas de queso Havarti (puede ser el queso que os guste)
1 manzana pelada y cortada en gajitos
4 lonchas de lacón (finitas).
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Extender cada filete, salpimentarlo y por encima ponerle la loncha de queso, jamón, unos gajitos de manzana, 2 ciruelas pasas, algunas pasas de corinto, y 2 nueces partidas. Hacer un rollito con cada filete y apretarlo bien, envolverlo en papel Albal.

Colocarlos en el centro del recipiente Varoma y poner a los lados patatas, batatas o la guarnición que quiera. Colocar en sentido vertical para que no cubran los orificios y salga el vapor.

Ponga en el vaso los ingredientes de las cebollas confitadas, siguiendo los pasos de la receta, programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando hierva ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma.

Cuando termine el tiempo, compruebe que está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más. Deje enfriar las pechugas antes de cortarlas.

Estas pechugas se pueden comer frías o calientes, según la ocasión.

Se acompañan de las cebollas confitadas y la guarnición que se haya puesto en el Varoma.

