Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Rollitos de pollo rellenos de shitake y queso

15min · 3 raciones · 343 kcal

Ingredientes

- Pechugas de pollo en lonchas finas
- **1** bandeja de shitakes
- **1** cebolla mediana
- **1 diente** de ajo
- **30 ml** de leche evaporada
- Queso en taco (o cualquier queso rayado de tu gusto)
- **1/2 cucharada** de salsa de champis y trufa

POR RACIÓN

Proteínas	**44 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**10 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. Preparar el relleno: en una sartén con AOVE, dorar los ajos y la cebolla
2. Cuando estén dorados, añadir los shitakes laminados en trozos pequeños
3. Cuando se hayan reducido a la mitad y casi estén hechos, añadir la leche evaporada y la salsa de champis y trufa
4. Dejar reducir a fuego medio hasta que se evapore la leche y quede una salsa espesa
5. Retirar del fuego y rellenar el pollo: estirar bien la loncha de pollo, poner en el centro una lasca de queso, sobre ella el relleno y sobre el relleno otra lasca de queso
6. Cerrar el pollo por cada lado formando un rollito e ir directo a la airfryer
7. Repetir con todas las lonchas de pollo hasta agotar el relleno (para 6 rollitos)
8. Cocinar en la airfryer a 200 grados durante 15 minutos

RECOMENDACIONES

Acompañado de una ensalada de brotes, tomate y fresas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei