CANELONES DE POLLO



Ingredientes Menù

100 g Fiokki - PC0

100 g Peperonissima - VO7

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredientes

400 g fi letes de pollo

200 g carne picada de pollo o pavo

75 g queso en lonchas Edammer (5 lonchas)

70 g speck

sal y pimienta

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Colocar los fi letes de pollo muy juntos sobre una lámina de papel de horno. Cubrirlos y machacarlos hasta obtener una lámina homogénea. Colocar sobre la superfi cie las lonchas de queso y el speck. Cortarlas por la mitad y colocar en el centro de cada una la carne picada previamente amasada con los copos de patata y la salsa Peperonissima. Enrollar y formar dos cilindros con la ayuda del papel de horno. Dejar reposar en el abatidor al menos 1 hora. Retirar el papel de horno y cortar cada cilindro en tres partes iguales.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)