

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 superficie 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.