



Cacerola 24
Terra

Arrollado de pollo capresse



6 porciones



1 h



Función Vapor

INGREDIENTES

1 un. pollo entero deshuesado con piel
c/n sal y pimienta
300 gr. queso mozzarella
½ taza pan rallado
200 gr. tomates secos hidratados
1 atado albahaca fresca
Papel film e hilo para bridar

Para acompañar:

c/n hojas verdes
Verduras para agregar al agua
(puerro, zanahoria, morrón, etc)
Aceite verde (aceite de oliva y perejil fresco)

PREPARACIÓN

Colocamos el pollo deshuesado sobre papel film y salpimentamos a gusto.

Cortamos en cubitos el queso mozzarella y lo mezclamos con el pan rallado.

Colocamos sobre el pollo una tira de la mezcla de queso y pan rallado. Al lado formamos otra tira con los tomates hidratados y por último una tira con hojas de albahaca fresca previamente lavada sin el tallo.

Enrollamos el pollo con mucho cuidado presionando bien y envolvemos con varias vueltas de papel film hasta contener bien el arrollado. Lo cortamos a la mitad.

Cerramos con papel film ambos arrollados y los bridamos con el hilo de algodón.

Cocinamos en la Cacerola con agua y verduras para darle más sabor a fuego medio por 1 hora aproximadamente.

Una vez listo, lo retiramos de la Cacerola y dejamos enfriar.

Retiramos el papel film y cortamos en rodajas.

Servimos con hojas verdes frescas y disfrutamos.