



Arrollado de pollo y budín de yogur y frutos rojos



Cacerola Cuadrada Aqua + Budineras

 16 porciones

 1 h 15 min

 Horno carnes y Horno masas

INGREDIENTES

Para el arrollado de pollo:

150 gr. mozzarella cortada en cubitos
1 un. pimiento rojo picado
1 un. pimiento verde picado
1 un. cebolla picada
100 gr. champiñones fileteados
3 un. dientes de ajo picados
3 un. huevo
2 un. pechugas de pollo
c/n sal y pimienta negra

Para el budín de yogur y frutos rojos:

100 gr. almendras
2 un. huevos
220 gr. azúcar
1 cda. ralladura naranja
60 cc. aceite oliva
1 cda. esencia vainilla
160 gr. yogur natural
60 cc. leche
160 gr. harina 0000
2 cditas. polvo hornear
½ cdita. sal
170 gr. frutos rojos congelados (mezclados con 2 cucharadas de harina)

PREPARACIÓN

Para el arrollado de pollo mezclamos la mozzarella, los pimientos, la cebolla, los hongos, el ajo y los huevos y condimentamos a gusto. Forramos la budinera con las pechugas de pollo y salpimentamos. Rellenamos con la mezcla y cerramos formando un paquete.

Para el budín procesamos en el multi las almendras y las reservamos.

Batimos los huevos con el azúcar y la ralladura hasta que estén bien espumosos. Incorporamos el resto de los ingredientes y mezclamos con espátula hasta integrar. Por último, añadimos los frutos rojos y volcamos la preparación en la budinera enmantecada.

Cocinamos ambas preparaciones juntas a fuego mínimo durante aproximadamente 1 hora 15'.