

El ingrediente secreto para hacer un pollo relleno rápido y sencillo para Navidad

17/12/2023



Una receta de pollo relleno que sorprende con su exquisito sabor gracias a un ingrediente secreto que combina a la perfección todos los ingredientes. Animate a servirlo en las fiestas para un plato fresco y liviano.

Se trata de una **receta** perfecta para las fiestas, con un **paso a paso** muy sencillo de descifrar para aquellas personas que recién están comenzando en la cocina.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de pollo relleno

- 1 pollo entero deshuesado cocido
- 200 g de jamón cocido, en finas fetas

- **Ingrediente secreto:** 1 taza de queso crema
- 1 taza de espinacas frescas
- Sal y pimienta al gusto
- Hierbas frescas (eneldo, perejil) para decorar
- El paso a paso de la receta de pollo relleno con un ingrediente secreto
- Colocamos en un bol la espinaca previamente picada junto con el queso crema. Sumamos sal y pimienta a gusto.
- Tomamos el pollo deshuesado y untamos la preparación de queso crema.
- Cubrimos con las fetas de jamón cocido la superficie pintada con queso. Debe quedar una capa uniforme.
- Procedemos a enrollar el pollo con el relleno y el jamón. Esto lo envolvemos en papel film y lo mandamos a la heladera durante, mínimo, 4 horas para que tome consistencia.
- Una vez refrigerado, retiramos de la heladera, quitamos el film y decoramos el pollo con hierbas frescas para servirlo. Podemos utilizar romero en rama para darle un toque de sabor en la decoración.
- Los consejos para que la receta de pollo relleno quede perfecta
- Estos tips van a hacer que esta receta te quede impecable. Seguí el paso a paso al pie de la letra y aplica estos consejos, vas a sorprender a los comensales.
- Asegurate de esparcir el relleno de manera uniforme, cubriendo bien cada espacio para que cada bocado sea una explosión de sabor.
- Podes sumarle ingredientes al relleno para que tenga más sabores.
- Dejá que el pollo repose en la heladera el tiempo que sea necesario para que adquiera el sabor de los ingredientes que sumaste.
- Añadí hierbas frescas antes de servir para darle un toque aromático.

Fuente: Radio Mitre