



Atelier de Cocina

ROLLITO DE PECHUGA DE POLLO RELLENA CON CEBOLLA CARAMELIZADA



Ingredientes:

Pechugas de pollo abiertas en filete entero fino (en forma de libro).

Sal

Pimienta

Jamón de York en lonchas finas

Manzana reineta, pelada y en lonchas finas

Queso de sándwich en lonchas

Ciruelas pasas, sin hueso

Uvas pasas

Nueces

Beicon para cerrar

Para la cebolla caramelizada:

4 cebollas en juliana

Sal

Pimienta

Aceite

De 6 a 8 cucharadas de azúcar blanquilla o moreno (a gusto del cocinero)

1 chorrito de vino dulce



Atelier de Cocina

MISE EN PLACE

Preparar la pechuga en un filete muy fino. Lavar y secar bien. Sazonar con sal y pimienta.

Cortar la cebolla en juliana

Elaboración:

Poner la pechuga sobre film transparente. Poner papel film encima y aplastar.

Quitar el papel film y colocar encima el jamón de York, el queso, la manzana, los frutos secos, las ciruelas y uvas pasas.

Enrollar la pechuga y envolver con las lonchas de beicon (opcional). Y atar.

Hay varias opciones: pasar los rollos de pechuga por la sartén a fuego fuerte para dorar o poner el horno a alta temperatura para dorar.

Después de dorar meter en el horno a unos 180° durante unos 30 minutos.

Cebolla caramelizada:

Pochar la cebolla en un poco de aceite de oliva a fuego medio bajo.

Cuando esté blanda y se vuelva transparente, añadir el azúcar y remover bien para que se mezcle. Vamos a dejar que se cocine bien durante unos minutos, a fuego medio-lento, hasta que se haya fundido con la cebolla.

Incorporar el chorrito de vino dulce (o también se puede sustituir por vinagre).

Una vez que la cebolla esté bien dorada y se haya formado una salsita, tras haberse consumido el azúcar, ya puedes servir la **cebolla caramelizada**.

Montaje o presentación:

Cortar los rulos en rodajas o en dos partes desiguales.

Acompañar con la cebolla caramelizada.