Bolitas de Pollo Rellenas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cilantro: c/n
Huevos: 2 Unidades
Pollo: 1/2 Kilo
Queso Crema: 190 grs
Aceite De Oliva: c/n
Crema de leche: c/n
Mayonesa: c/n
Chile chipotle adobado: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Picar finamente el *cilantro*
- Reservar.
- Colocar la carne molida en un tazón y *sazonar* con sal y pimienta, revolver
- Añadir el *huevo*, *cilantro* picado, e integrar todo
- Untar un poquito de aceite en las manos y formar bolitas del tamaño deseado.
- Hacer un orificio en el centro de la bolita de **pollo** y colocar un trocito de queso *crema* y volver a formar la bolita.
- Colocar en una charola para horno dejando un espacio entre cada una de ellas.
- Hornear a 350° F durante 10 minutos o hasta que se vean cocidas.

Para preparar el aderezo colocar la crema

mayonesa y chile chipotle adobado en el vaso de la licuadora y moler hasta obtener una mezcla homog&eacute

- Nea.

Para servir colocar las bolitas de pollo sobre una hoja de lechuga y acompa&ntilde

- Ar con el aderezo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bolitas-de-pollo-rellenas