Pamplona



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pechuga: 2 Unidades
Perejil: 2 Cucharadas
Pimiento asado: 1 Unidad
Queso Cuartirolo: 100 gr.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Queso Provolone: 100 gr.
Panceta ahumada: 6 Fetas
Crepinette: 2 Unidades

Para la guarnición

Boniato con piel entero hervido: 2 Unidades
Semillas De Calabaza: 50 gr.
Sal y Pimienta: A gusto
Almendras: 30 gr.

Preparación de la Receta

- Abrir las
- Pechugas generando un bolsillo y con un martillo y papel separador afinarla y
- Agrandarla
- *Condimentar* con sal, pimienta, *ajo* picado, *perejil* picado, queso
- Provolone rallado y por encima agregar tiras de pimientos asados , *fetas* de
- *Panceta* ahumada y un bastón de cuartirolo por pechuga.
- Enrollar
- Dejando bien cubierto el relleno.
- Estirar una
- *Crepinette* y colocar en el centro el *pollo* relleno.
- Envolver
- Apretando un poco, retirar el excedente y llevar a la parrilla a fuego suave
- Hasta *dorar* y cocinar por sus lados.
- Cortar en
- Rodajas gruesas y en sartén con oliva
- *Dorar* por ambos lados

- Agregar semillas de calabazas y almendras tostadas.
- Servir las
- Pamplonas con los boniatos y chimichurri

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pamplona-2