

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
- Pamlonas con los boniatos y chimichurri

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