Pamplonas de Pollo y Boniatos al Rescoldo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Crepinette: c/n
Hojas verdes (rúcula, radiccio, kale, espinaca): c/n
Panceta ahumada: 100 Gramos
Queso Provolone: 100 Gramos
Tomillo: c/n
Boniatos: 4 Unidades
Pechugas de pollo: 5 Unidades
Lima: 1 unidad
Pimiento rojo asado: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el *pimiento* asado, la *panceta* ahumada en tiras y el queso provolone en bastones.
- Abrir las pechugas tipo libro y golpear delicadamente entre 2 separadores hasta afinar sin romper y dar forma rectangular.
- Rellenar con el queso, *morrón* asado, *panceta*, *tomillo*, sal, pimienta y oliva
- Enrollar y cerrar las puntas para que no se escape el relleno.
- Envolver con *crepinette* (en remojo por 8 horas) y cerrar las puntas y los bordes.
- Llevar a una parrilla a fuego medio y luego de 20 minutos de cocción dar vuelta.
- Continuar la cocción hasta *dorar* y cocinar el interior del **pollo**.
- Cocinar los boniatos envueltos en aluminio a las brasas hasta que estén tiernos (30 minutos)
- Preparar una ensalada de hojas verdes, una vinagreta con lima y oliva bien acida y servir sobre los boniatos al medio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pamplonas-de-pollo-y-boniatos-al-rescoldo