Pamplonas de pollo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Provolone: 100 g
Panceta ahumada: 100 g
Pimiento verde: 1 Unidad
Pata y muslo de pollo deshuesadas: 3 Unidades
Crepinettes: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortamos el *pimiento* verde, el *pimiento* rojo, la *panceta* ahumada y el queso provolone en bastones.
- Estiramos sobre una tabla 3 patas *muslo* de **pollo** deshuesados, rociamos con aceite de oliva perfumado al *ají* picante y rellenamos el centro de los pollos con los bastones cortados.
- Enrollamos y cerramos las puntas para que no se escape el relleno.
- Envolvemos con *crepinette* y cerramos bien las puntas y los bordes.
- Llevamos a una parrilla a fuego medio y asamos suavemente
- Luego de 50 minutos de cocción, las damos vuelta y continuamos la cocción hasta *dorar* y terminar la cocción del *pollo*.
- Servimos.

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