Popietas de Gallo con Frutos Secos

Ingredientes

Almendras: 20 grs
Gallo: 4 Filetes
Mantequilla: 50 grs
Sal y Pimienta: c/n
Avellanas: 20 grs
Germinados: c/n
Pistachos: 20 grs

Preparación de la Receta

- Triturar los frutos secos en el robot de cocina.
- Mezclarlos en un bol con la *mantequilla* en pomada.
- Salpimentar los filetes de **gallo** y colocar un poco de esta mezcla sobre cada uno.
- Enrollar y cerrar con la ayuda de un *palillo*.
- Acomodar las popietas en una fuente de horno con un poco de más de mezcla de frutos secos sobre cada una de ellas.
- Hornear durante 12-13 minutos.
- Servir las popietas con su propio *jugo* de horneado y acompañar con unos germinados aliñados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/popietas-de-gallo-con-frutos-secos