

Rollitos de ave con frutos secos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Manteca: 50 gPistachos: 20 grs.Almendras: 20 grs.Huevo: 1 Unidad

Avellanas: 20 g Brotes:
Carne de ave: 4 Filetes Pimienta:

Sal: Vinagre de sidra:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200°C.
- En primer lugar, triturar los frutos secos, con ayuda de la batidora
- Reservar.
- Mezclar la *manteca* pomada con nuestros frutos secos triturados.
- Salpimentar los filetes de *gallo* y extender un poco de esta mezcla sobre cada uno
- Después los enrollamos y cerramos con la ayuda de un palillo.
- A continuación, acomodar los rollitos en una fuente de horno con más mezcla de frutos secos sobre cada una de ellas
- Hornear durante 10 minutos a 200°C.
- Condimentar los brotes con el vinagre de sidra y usarlos para acompañar los rollitos con su propio jugo.
- Servir.

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