

# Rollitos de ave con frutos secos

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 50 g

**Almendras:** 20 grs.

**Avellanas:** 20 g

**Carne de ave:** 4 Filetes

**Sal:**

**Pistachos:** 20 grs.

**Huevo:** 1 Unidad

**Brotes:**

**Pimienta:**

**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>