

Rollitos de Cerdo con Tocino y Queso Stilton



Ingredientes

Caldo De Pollo: 250 mililitros

Huevo: 1 unidad

Mantequilla: 15 grs

Polenta: 100 grs

Queso Stilton: 200 grs

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Harina: c/n

Leche: 250 mililitros

Pan Rallado: c/n

Queso Parmesano: c/n

Romero y perejil: c/n

Solomillo: 1 unidad

Tocino ibérico en lonchas: 150 grs

Preparación de la Receta

- Salpimentar y rellenar con las lonchas de **tocino** que habremos dorado previamente en una sartén sin nada de aceite.
- Abrir cuidadosamente el *solomillo* hasta conseguir una lámina grande y fina y meter el queso stilton en el microondas.
- Enrollar y cortar para conseguir rollitos más pequeños y manejables.
- Triturar el pan rallado con el *romero* y el *perejil* fresco.
- Preparar la *polenta*, siguiendo las instrucciones del fabricante, con una mezcla al 50% de caldo de *pollo* y de leche, hasta conseguir la consistencia de un puré cremoso.
- Añadir la *mantequilla* y un poco de parmesano rallado
- Reservar.
- Pasar los rollitos por *harina*, *huevo* y el pan rallado con las hierbas.
- Freír en abundante aceite caliente y reservar sobre un papel de cocina para evitar el exceso de grasa.
- Servir y acompañar con la *polenta* cremosa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-cerdo-con-tocino-iberico-y-queso-stilton>