

Rollitos de pollo con salvia

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Bacon en fetas: 2 Unidades

Brotes:

Aceite De Oliva:

Filetes de pollo: 2 Unidades

Macarrones: 150 g

Queso Parmesano Rallado:

Sal:

Manzana: media Unidad

Berros:

Cerveza: 1 Chorrito

Crema de leche: 1 Chorrito

Ajo: 1 Diente

Pimienta:

Palta: media Unidad

Salvia Fresca:

Queso Crema: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Cortar los filetes de **pollo** del tamaño de una *rodaja*. Colocar el *bacon* debajo de cada trozo de filete. Espolvorear con pimienta recién molida.
- Untar el queso *crema* sobre la cara del *pollo* y terminar con un par de hojas de salvia. Enrollar y ensartar en unas brochetas. A continuación, freír los rollitos de *pollo* hasta que estén dorados y con el *bacon* crujiente.
- Por otro lado, cocinar la pasta seca, Escurrir y reservar.
- Seguidamente, preparar la salsa de cerveza. Para ello, primero dejamos reducir la cerveza.
- Picar un diente de *ajo* pequeño y sofreír en una sartén. Cuando esté doradito, incorporar la cerveza y dejar que siga reduciendo. En ese momento, verter la *crema* de leche y abundante parmesano rallado. Salpimentar y dejar a fuego suave.
- Preparar una ensalada de *acompañamiento* con berros, brotes, una *rodaja* de *manzana* y media *palta* en trocitos. Salpimentar y *aliñar* con *vinagre* y aceite.
- Mantecar la pasta con la salsa de cerveza.
- Emplatar los rollitos acompañados con los macarrones y la ensalada como *guarnición*.
- Servir.