Rollos de algas rellenos con pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas yucatecas

Jugo de Limón: 2 cdas.
Aceite de romero en aerosol: Cantidad necesaria
Palta: 1 Unidad
Ají rojo picante: 1 unidad A gusto
Vinagre: 1 cda.
Hierbas secas: 2 cdas.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Relleno

Morrón: 1 Unidad
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Cilantro: 1/2 Taza
Choclo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Varios

Algas Nori: 2 Láminas

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte la pechuga en tiras gruesas y salpimiente.
- En una sartén con aceite de oliva en aerosol saltée el **pollo** de ambos lados.

- Retire a media cocción y corte en tiras pequeñas.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Desgrane el *choclo*.
- Pique el *cilantro*.
- En una sartén saltée el *choclo*, los morrones y añada el *pollo*.
- Agregue el *cilantro* picado y cocine a fuego bajo

Armado

- Rellene las algas nori con el relleno, humedezca uno de los extremos y cierre bien en forma de cilindro.
- Corte al medio.

Cebollas yucatecas

- Corte el *ají* en tiras.
- Pele la *cebolla* y corte en láminas.
- Coloque en un bowl y añada el *vinagre*, *jugo* de *limón*, hierbas, *laurel*, *ají*, sal y pimienta.
- Por último retire la pulpa de la *palta* con una cuchara y añada al resto de los ingredientes.

Presentación

- Sirva los arrollados y acompañe con las cebollas yucatecas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-algas-rellenos-con-pollo