Receta de Tirabuzones De Pollo Y Queso

22 Abr 2014

Buenos días, como el pollo es una de carnes que admiten muchas maneras de cocinarla, pues para hoy os dejo esta riquísima receta que seguro que os va a gustar. Se trata de Tirabuzones de Pollo y Queso.

Ingredientes

- Pechuga de pollo entera
- Plancha de hojaldre estirada (una)
- Lonchas de queso Edam o Gouda
- Paté (100gr. pimienta o finas hierbas)
- Nata para cocinar (200ml.)
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar la pechuga de pollo en tiritas finas y salarlas ligeramente
2. Cortar el hojaldre y el queso en tiras del mismo tamaño que el pollo
3. Unir una tira de pollo con otra de queso y envolver con el hojaldre en forma de espiral
4. Colocar en la bandeja del horno y hornear a 180 Grados durante 15 minutos aproximadamente
5. Mientras se hornean, preparar una salsa mezclando el paté con la nata y poner al fuego suave hasta que de un hervor
6. Una vez horneados los tirabuzones, servirlos acompañados de la salsa