RecetaKA

ROLLITOS DE POLLO CON CHAMPIS EN SALSA CREMOSA (TAPA)



Ingredientes para 6 raciones: 300 g de champiñones / 600 g de pechuga de pollo / 1 cebolla / 200 g crema agria / sal / pimienta negra / 100 g agua / perejil fresco / aceite vegetal

LACTEOS

Elaboración

1. Cortar en brunoise los hongos y la cebolla. Picar finamente el perejil.
2. En un wok o sartén profunda calentar el aceite y echar los champiñones. Rehogar a fuego medio-alto.
3. Cuando hayan soltado el agua agregar la cebolla, la sal y la pimienta y rehogar.
4. En el momento en que la cebolla esté echa retirar del fuego y reservar.
5. Separar los filetes y colocarlos en una tabla. Cubrir con film y ablandar con martillo.
6. Retirar el film y salpimentar las pechugas. Añadir la mezcla de champis y cebolla.
7. Enrollar cada pechuga con cuidado.
8. En el wok o sartén profunda echar un poco de aceite y dorar a fuego medio los rollitos de pollo.
9. Cuando estén bien dorados por todas partes añadir la crema agria y el agua. Añadir un poco de sal. Remover cuidadosamente.
10. Tapar y cocer unos 15'. Destapar, remover un poco y añadir un poco de perejil fresco picado.
11. Emplatar acompañando con la salsa .