



Fiambre de pollo y queso rápido

Descripción



Fiambre: Carne asada o cocida, que se consume fría y cortada en lonchas.

Esta receta de fiambre se prepara de forma rápida, siempre queda bien y resulta muy jugoso con el interior relleno de queso que funde bien. Se puede hacer con otro tipo de carne pero me parece que el pollo es mas ligero.

Ingredientes: (Para dos fiambres medianos).

- 1 kg de pechuga de pollo picada. Podemos usar también carne, pavo? a tu gusto.

- 1 sobre de sopa (crema de champiñones o cebolla). He puesto crema de champiñones.
- 2 huevos batidos.
- 2 cucharadas de queso crema. El que os guste.
- 8 lonchas de queso que funda bien. También podemos poner 6 quesitos en porciones, tipo el Caserío.
- 12 tiras de beicon ahumado. Vuestro favorito.
- 4-5 aceitunas.
- Unas tiras de pimiento rojo.
- Perejil picado, albahaca picada, pimienta molida.

Preparación:

En un bol grande, mezclamos bien todos los ingredientes excepto el beicon, el queso en lonchas, las aceitunas y las tiras de pimiento. Cuesta un poco que los ingredientes queden bien ligados. La sopa de sobre la pondremos tal y como sale del paquete, en polvo. Echamos el perejil, la pimienta molida y la albahaca. Separamos la mezcla en dos partes.

Picamos las aceitunas muy menudas y reservamos.



Con una parte de la mezcla:

Ponemos papel film transparente (es preferible que sean trozos de film grandes) en la encimera, disponemos la mitad de las tiras de beicon ordenadas. Estiramos sobre el beicon la mezcla y colocamos la mitad de las lonchas de queso encima, bien dispuestas.



default watermark

Enrollamos en espiral, a lo largo, hasta formar el rollo, con la ayuda del film y procurando que quede lo mas prieto posible y enrollamos mucho el film en los laterales. Tiene que quedar como un Â«carameloÂ». Ponemos otra capa de film para que no entre agua al cocerlo.

Con la mezcla restante:

A esta mezcla le aÃ±adimos las aceitunas picaditas.



default watermark

Volvemos a poner film sobre la encimera, colocamos el resto de las lonchas de beicon, bien dispuestas. estiramos la mezcla sobre el film, repartimos unas tiras de pimienta rojo y para terminar



default watermark

Envolvemos como hemos hecho con el otro rulo, con ayuda del film y procurando que quede lo mas prieto posible. Y envolvemos con otra capa de film para asegurarnos de que no le entre agua al cocerlo.



Nos quedarán los dos rulos envueltos como si fueran   caramelos  . Pondremos unas pinzas de cocina en cada extremo de los rulos para asegurarnos de que quedan bien cerrados, como vemos en la foto.



Colocamos los rollos en una cazuela con agua, que les cubra hasta la mitad. Ponemos a fuego, cuando el agua se caliente dejaremos que se hagan a fuego lento unos 20 minutos, damos la vuelta y que cuezan otros 15 minutos.



default watermark

También podemos asarlos, para ello los envolvemos en papel de aluminio (sin film transparente porque se deshar a en el horno), los colocamos en una fuente de horno. Horneamos unos 40 minutos a 180 C, calor arriba y abajo, con el horno precalentado.

Se sirve en lonchas templadas o frías, para picar, con salsas, en bocadillos ?



Consejo: He puesto tres capas de film en cada  caramelo . Una vez hechos, conservamos en la nevera, con el mismo film y metidos en un tupper cerrado. Si los preferimos templados o calientes, cortamos en lonchas y las metemos unos segundos en el microondas. Se fundir  un poco el queso y quedan muy ricos.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Carnes

Fecha de creación

diciembre 20, 2016

Autor

admin

default watermark