

# Recetario

## ROLLITOS DE PECHUGA RELLENA DE JAMÓN Y PIÑA CON SALSA DE SETAS

### INGREDIENTES:

6 filetes de pechuga de pollo  
6 lonchas de jamón  
3 rodajas de piña en almibar  
Harina  
1 huevo  
Un bote de setas o 200gr de setas  
300ml de nata líquida  
Sal  
Aceite



### PASO A PASO:

Estiramos sobre la mesa los filetes de pollo, los salamos y ponemos en cada uno una loncha de jamón y medio trozo de piña. Los enrollamos y ponemos un palillo para sujetarlo. Los pasamos por harina y por huevo y los rebozamos en una sartén con abundante aceite. Dejamos escurrir. En una cazuela ponemos un chorrito de aceite. Picamos media cebolla y la pochamos. Cortamos las setas en trozos y las añadimos, una vez que estén hechas añadimos la nata y una pizca de sal. Dejamos que hierva un poco y removemos bien para que no se pegue. Una vez hecho lo pasamos por la batidora para que nos quede una salsa sin trozos. Lo ponemos de nuevo en la cazuela y le añadimos las pechugas a las que hemos quitado el palillo con cuidado, lo dejamos cocinar a fuego lento 10 minutos.

### Presentación:

Ponemos dos pechugas las cubrimos con salsa y acompañamos con patatas.

