



Pollo relleno

Descripción

Ingredientes

- 1 pollo
- 250 gr. de picadillo
- 100 gr. de ciruelas pasas
- 100 gr. de pan duro
- 1 vaso de vino blanco o brandy
- 100 gr. de beicon picado
- 2 huevos
- aceite, sal y pimienta

Elaboración

1. Deshuesar el pollo.
2. Poner las ciruelas a remojo, en el vino blanco para que se ablanden. Escaldar las yemas y mezclar las claras con el picadillo. Salpimentar el pollo y poner todos los ingredientes.
3. Rellenar, atar y meter a la bandeja del horno durante 40 minutos a 180°C. Desglasar con el vino blanco y terminar la salsa.
4. Esperar a que pierda un poco de temperatura y cortar en rodajas.