

Pollo a la Suíza light

Ingredientes:

- Pollo pechuga o patas (1 kg)
- queso de maquina port salud 150 grs
 - jamón cocido 150 grs
 - 1 vaso de vino blanco
- 1 pote chico de queso crema descremado
 - 1 cucharada de pimentón
 - 1 cucharada de mostaza
 - cebolla de verdeo (3)



Preparación

Sacar la piel a las presas de pollo, cortarlas en trozos chicos y hornearlas con sal y limón.

Cuando las presas estén cocinadas y frías, envolver cada presita en 1/2 feta de queso y 1/2 de jamón, y sujetarlas con palillos.

En una fuente para horno colocar el queso crema, el vino, pimentón, mostaza y cebollitas de verdeo previamente rehogadas con fritolin. Batir suave estos ingredientes, y colocar las presitas sobre este batido.

Hornear a fuego moderado de 5 a 8 minutos.

Acompañar con puré de zapallo.

Guarnición: Ensalada de Rúcula, lechuga, tomates cherry.