



¡Hace tu receta con
RGA Alimentos!



ARROLLADO DE POLLO CON SALSA CURRY



INGREDIENTES:

Arrollado de pollo:

- 1 Pechuga de pollo entera con piel
- 300 g de jamón cocido
- 300 g de queso en fetas
- 1 Zanahoria mediana
- 1 Morrón rojo
- 1 Morrón verde
- 3 huevos duros
- Provenzal c/n

- Aji Molido c/n

- Papel film c/n

- Hilo c/n

Salsa Curry:

- Vino blanco 50 g
- Creme de leche 150 g
- Curry 3 g
- Sal y pimienta c/n

¡Hace tu receta con **RGA Alimentos!**

PREPARACIÓN:

- Deshuesar la pechuga y filetearla (reservar).
- Cortar los vegetales en juliana (reservar).
- Poner papel film en la mesada y espolvorear con provenzal y aji molido, luego colocar la piel de la pechuga arriba del film.
- Poner sobre la piel los filets de pechuga sumamos el jamón cocido y el queso cubriendo la totalidad del pollo. Incorporar en el centro los huevos junto con los vegetales previamente cortados.
- Envolver con el film el arrollado (bien cerrado) y atar con el hilo.
- Llevar a cocinar en abundante agua por 90 minutos aprox.
- Una vez cocido dejar enfriar y prensarlo antes de cortar.
- **Salsa Curry:** En una olla calentar el vino hasta evaporar el alcohol, agregar la crema junto con el curry y cocinar hasta espesar. Salpimentar.
- Emplatamos el arrollado de pollo frío cortado en rodajas, decoramos con la salsa curry por arriba y a disfrutar de este plato en familia.

¡Listo, a disfrutar!



RGA
RÍOGRANDE
MUNICIPIO

