



POLLO ESTILO CORDON BLEU CRISPY CON ENSALADAS

Ingredientes

- 3 Pechugas de pollo grandes deshuesadas (6 supremas)
- 3 Láminas de jamón
- 3 Láminas de queso mantecoso o gauda
- 1 Base para pollo crispy MAGGI®
- 1 Huevo batido
- Mix de hojas para acompañar
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Abre las tres pechugas de pollo a lo largo en forma de mariposa sin traspasar el corte en el centro. Condimentalas con sal y pimienta a gusto y déjalas sobre una fuente para horno.

2.- Rellena la pechuga abierta en mariposa con una lámina de jamón y queso. Cierra apretando sus bordes (los puedes apretar insertando mondadientes para que queden mejor selladas). Pincela con huevo batido por toda la superficie, luego agrega sobre estas mismas la base para pollo crispy MAGGI® según las indicaciones del envase. Hornea a temperatura alta de 180°C durante 25 a 30 min. aprox. o hasta cocer completamente

3.- Prepara en un plato una ensalada simple de hojas como más te guste (berros, rúcula, espinacas etc.). Una vez listo el pollo córtalo en láminas y sírvelo de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	300 Kcal
Proteínas:	29.6 g
Grasa Total:	15.0 g
Colesterol:	95.0 mg
H. de Carbono:	10.0 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	748 mg