



Pamplona de pollo

🕒 Tiempo 60'' 👤 6 Personas



Javier Rosemberg
Influencer Calisa

Ingredientes

- 2 pechugas grandes (800 g en total)
- 1 cebolla mediana
- 1 morrón rojo
- 4 fetas de panceta
- 4 fetas de jamón
- 4 fetas de queso (mozzarella o similar)
- Aceite c/n
- Sal y pimienta a gusto
- Film de cocina o papel aluminio (para horno/parrilla)

Preparación

Paso 01

Para esta espectacular receta uruguaya comenzamos tomando unas pechugas y cortándolas para abrirlas como un "libro". Tapamos con un film y aplastamos con martillo de cocina para que queden más grandes y finitas. Luego cortamos unas cebollas y unos morrones en tiritas, condimentamos a gusto y doramos con aceite en una sartén.

Paso 02

Posterior a esto colocamos desplegado un film de cocina y cubrimos con panceta, arriba colocamos el pollo, condimentamos, ponemos la cebolla y el morrón, jamón, queso y envolvemos en el papel film. Metemos al horno, cuando veamos que burbujea en el interior retiramos el papel film y colocamos nuevamente en el horno para que se termine de dorar.

Paso 03

Para realizarlo a la parrilla repetir el mismo procedimiento, pero reemplazar el papel film por papel aluminio.