

Rollos de papel de arroz con canónigos y pollo asado

20 minutos

Fácil

4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Canónigo Florette
- ❑ 1 paquete de papel de arroz
- ❑ 1,5 kg de pechuga de pollo
- ❑ 2 g de pimentón
- ❑ 1 g de orégano
- ❑ 110 g de mostaza
- ❑ 40 ml de aceite de oliva
- ❑ 2 dientes de ajo
- ❑ 2 zanahorias
- ❑ 2 pepinos
- ❑ sal y limón
- ❑ 100 g de piña
- ❑ 200 g de miel



Junta todos los ingredientes necesarios para la vinagreta (piña, mostaza (100g), miel y aceite de oliva (10ml)) y tritura hasta conseguir la textura de salsa deseada.



Mezcla en un bowl el ajo rallado, limón, orégano, pimentón, mostaza (10g) y aceite de oliva (30ml) para preparar el marinado.

Luego, haz pequeños cortes en las pechugas y déjalas marinando unas horas para que cojan todo el sabor.



Para cocinarlas ponlas en una bandeja y mételas al horno pre-calentado a 180° durante 25 -30 minutos (depende del grosor de las pechugas)

Una vez asadas las cortamos en filetes muy finos y reservamos en frío.



Pela las zanahorias y los pepinos y córtalos en bastones finos.



Hidrata el papel de arroz sumergiendo cada hoja individualmente en agua fría durante 10 segundos hasta que esté maleable y transparente.

Después, coloca encima los bastones de zanahoria y pepino, el pollo asado y los canónigos. Por último, enróllalo y preséntalo junto al bol de la vinagreta para untar.

Productos de esta receta



Canónigo Florette

