

Paquetes dulces de pollo con tomate con queso Vermeer

Pechugas de pollo rellenas de queso Vermeer, tomates semi-secos y envueltos en jamón de Parma. Esta es una receta muy entretenida que puede prepararse por adelantado y cocinarse en el último minuto. Sirva con un sofrito de col rizada aromatizada con un poco de ajo, aceite de oliva y limón –es el acompañamiento perfecto.



Para 4 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ingredientes

4 pechugas de pollo de 150 g sin hueso ni piel

75g de queso Vermeer rallado

12 tomates cherry dulces o tomates secados al sol cortados

1 cucharada sopera de hojas frescas de tomillo

6 de jamón Parma en lonchas para la col rizada

Para la col rizada:

1 1/2 cucharada sopera de aceite de oliva

1 diente de ajo grande machacado

350g de col rizada o verduras, deshuesada y cortada en tiras finas, con zumo de limón

Preparación

1. Precaliente el horno a 200 °C, posición 6. Retire el filete pequeño de la parte inferior de cada pechuga de pollo y déjela apartada. Utilizando un cuchillo afilado, haga un corte vertical en cada pechuga de pollo, pero no del todo, con el fin de abrir un bolsillo.
2. En un recipiente pequeño, mezcle el queso Vermeer, los tomates y el tomillo y adérelolo bien con sal y pimienta.
3. Con una cuchara, introduzca la mezcla por las aberturas de cada pechuga. Doble los lados del bolsillo abierto y cubra con los filetes de pollo apartados para introducir el relleno.
4. Envuelva 1 loncha y media de jamón Parma alrededor de cada pechuga.
5. Caliente una sartén antiadherente o una plancha, coloque el pollo y brasee cada lado durante 2 minutos hasta que se doren. Transfiera al horno y cocine durante 12-15 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocinado.
6. Justo antes de servir, caliente el aceite de oliva en un wok, añada el ajo y fría suavemente durante 30 segundos. Añada la col y fría ligeramente durante 2-3 minutos hasta justo antes de que se reblandezca. Aderece bien antes de añadir el zumo de un limón exprimido. Reparta en el centro de 4 platos templados.
7. Divida cada pechuga de pollo por la mitad en diagonal y colóquelo en la parte superior de la col. Sirva al momento.