



## ROLLITOS DE POLLO MARÍA

6 porciones

### Ingredientes:

- 6 pechugas de pollo, deshuesadas y aplanadas
- Sal y pimienta al gusto
- 6 rebanadas de jamón
- 6 bastones de queso manchego
- 6 tiras de tocino
- ½ taza de mayonesa
- 1 taza de crema
- ½ taza de catsup
- Verduras al vapor para acompañar

### Método de Preparación:

1. Horno precalentado a 180°C.
2. En una tabla extiende cada pechuga de pollo, salpimenta y cúbreala con una rebanada de jamón; coloca el bastón de queso y enróllala. Envuelve cada una con una tira de tocino.
3. Mezcla la mayonesa con la crema y sazona con la sal y pimienta. Reserva.
4. Acomoda los rollitos en un refractario previamente engrasado; cúbrelos con la mayonesa. Tapa con papel aluminio y hornea durante 30 minutos; destapa y sobre cada rollito, pon tiras de catsup. Regresa al horno de 10 a 15 minutos más o hasta que el tocino esté dorado.
5. Sirve con papas al horno o verduras salteadas.

Tiempo de Preparación: 20 minutos

Tiempo de Horneado: 55 minutos.

Grado de Dificultad: \*\*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*