



"Mira todo lo que puedes preparar"



## **POLLO ENROLLADO CON CABANOSI LA SEGOVIANA**

Delicioso, rendidor y práctico

Ingredientes (para 4 personas)

- ¼ kg de Cabanossi La Segoviana
- 1 Pechuga deshuesada
- ¼ kg de Queso fresco
- Orégano
- Pan rallado
- Mondadientes
- Sal y pimienta al gusto

### ¿Cómo se prepara?

1. Abrir la pechuga en cuatro lados haciéndole 2 cortes laterales y luego colocar sal, orégano en polvo, pimienta, y pan rallado. Luego mezclar todo.
2. Picar en rodajitas el Cabanossi La Segoviana. Colocar en las pechugas el Cabanossi y queso fresco. Enrollar y fijar con los mondadientes.
3. Colocar las pechugas en un sartén primero a fuego lento y luego más fuerte hasta que doren. Servir en rodajas.