ESPECIAL Fiestas! 2021

Recetas con ARROLLADO

INGREDIENTES

- 1 ARROLLADO DE POLLO POLLOLIN CHICO.
- 1 LIMÓN CORTADO EN RODAJAS.
- 1 PUERRO CORTADO EN TROCITOS.
- 1 RAMO DE HIERBAS (ROMERO, TOMILLO, CEBOLLÍN, PEREJIL, ETC.).
- ACEITE DE OLIVA, CANTIDAD NECESARIA.
- SAL Y PIMIENTA.

RINDE 2 porciones

ARROLLADO

· DE POLLO PARA DOS ·

PROCEDIMIENTO:

1 - Retirar el arrollado del envase, dorarlo de todos lados en una plancha con un poquito de aceite de oliva. Condimentar con sal, pimienta, y el ciboulette picado.

2 - Colocar el limón, el puerro y las hierbas en una asadera, acomodar el arrollado encima y hornear a fuego mediano de 35 a 45 minutos. (Rociar durante la cocción con agua o caldo para que la asadera no se seque).

3 - Cortarlo en tajadas y servirlo con estos acompañamientos:

1. *300 g de **papitas hervidas** y doradas en una sartén con un poquito de aceite de oliva sal y pimienta.*
2. ***Ensalada** hecha con 1 cebolla morada cortada en juliana, 200 g de frutillas cortadas por la mitad, 4 duraznos cortados en gajos, 200 g de tomatitos cherry cortados por la mitad, aceite, vinagre, aceto, sal y pimienta.*
3. *2 **tostadas**, frutillas y hojitas de menta para decorar.*

LLEVATE LA RECETA

Pollolin

ENCONTRÁ MÁS RECETAS EN NUESTRA WEB >> www.pollolin.com

Recetas con ARROLLADO

ESPECIAL Fiestas! 2021

ARROLLADO
· DE POLLO NAVIDEÑO ·

RINDE 4 porciones

INGREDIENTES

> Para los arrollados:

- 1 ARROLLADO DE POLLO POLLOLIN GRANDE..
- SAL, PIMIENTA.
- ACEITE DE OLIVA, CANT. NECESARIA.
- JUGO DE 2 NARANJAS.
- 100 CC DE VINO BLANCO.

> Para la ensalada:

- 500 G DE CALABAZA CORTADA EN CUBOS.
- 1 CEBOLLA MORADA CORTADA EN JULIANA.
- 2 MANZANAS CORTADAS EN CUBOS CON PIEL.
- 2 CDAS. DE PASAS DE UVA.
- JUGO DE 1 LIMÓN.
- SAL Y PIMIENTA.
- ACEITE DE OLIVA, CANTIDAD NECESARIA.
- 1 ATADO DE ESPINACAS DE HOJAS CHICAS.
- 1 RAMO DE ALBAHACA.
- 1 RACIMO DE UVAS NEGRAS.
- 1 CLARA DE HUEVO.
- AZÚCAR, CANT. NECESARIA.
- RAMAS DE LAUREL.

PROCEDIMIENTO:

1- Colocar en una asadera los cubos de calabaza con la cebolla, las manzanas, las pasas, el jugo de limón, sal, pimienta y 2 cucharadas de aceite de oliva. Hornear a fuego mediano hasta que esté dorado. Mezclar una o dos veces para que se cocinen parejo. Retirar y dejar enfriar.

2- Condimentar los arrollados y dorarlos en una cacerola de todos lados agregando 1 cda. de aceite de oliva. Ir agregando de a poco el jugo de naranja y ½ taza de vino blanco para que se cocine lentamente a fuego bajo con poco liquido. Calcular de 40 a 50 minutos de cocción. Una vez cocidos envolverlos en papel plateado y dejar enfriar. Desenvolver los arrollados, sacarle los hilos y cortarlos en tajadas.

3- Armar la fuente con la ensalada de hojas, las calabazas y el racimo de uvas previamente pintado con la clara de huevo semi batida y espolvoreada con azúcar. Decorar también con ramitas de laurel.

ADEREZO PARA ENSALADA

mezclar 2 cdas. de aceite de oliva, jugo de 1 pomelo, 4 cdas de azúcar 1 cda. de mostaza, Sal y pimienta.

» RECETAS: Marcela Sorondo

LLEVATE LA RECETA

ESPECIAL Fiestas! 2021

Recetas con ARROLLADO

RINDE 4 porciones

ARROLLADO A LA PARRILLA

· CON RODAJAS DE LIMÓN Y HOJAS DE LAUREL Ó ROMERO ·

INGREDIENTES

- 1 ARROLLADO DE POLLO POLLOLIN GRANDE.
- RODAJAS DE LIMÓN.
- 1 RAMAS DE ROMERO Ó LAUREL.
- PAPEL DE ALUMINIO, Y PAPEL MANTECA CANT. NECESARIA.

PROCEDIMIENTO:

1- Colocar sobre la mesada una hoja de papel de aluminio grueso, y sobre esta colocar una hoja de papel manteca.

2- Acomodar rodajas de limón y ramitas de romero o laurel. Encima colocar el arrollado y cubrir con mas rodajas y ramitas. Envolver primero con el papel manteca y luego con el de aluminio.

3- Cocinar a la parrilla dándolo vuelta varias veces. De 1 hora a 1 hora y media aproximadamente.

4- Desenvolver, retirar las rodajas y las ramitas, reservando el jugo del arrollado en un bol.

5- Dorar el arrollado 3 minutos de cada lado para que la piel quede crocante. Cortar y servir.

SALSA CRIOLLA PARA ACOMPAÑAR -

Morrón rojo, verde y amarillo, tomate y cebolla morada. ½ de cada uno cortados en cubitos pequeños. Cocinar a fuego mínimo con aceite hasta que estén tiernos. Condimentar con sal y pimienta. Agregar 1 cda. de vinagre o jugo de limón.

LLEVATE LA RECETA

ESPECIAL Fiestas! 2021

Recetas con ARROLLADO

RINDE 4 porciones

SANDWICH

· DE ARROLLADO DE POLLO ·

INGREDIENTES

- 1 ARROLLADO DE POLLO POLLOLIN GRANDE.
- ACEITE DE OLIVA, CANTIDAD NECESARIA.
- 1 NARANJA CORTADA MEDIAS RODAJAS.
- 1 ZANAHORIA CORTADA EN RODAJAS.
- 2 TALLOS DE APIO.
- 1 PUERRO CORTADO EN TROZOS.
- 1 CDA. DE ACEITE DE OLIVA

> Para armar los sandwiches:

- DIFERENTES PANES, MAYONESA, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE MÁS LA CREATIVIDAD DE CADA COMENSAL.

PROCEDIMIENTO:

1- Dorar el arrollado de todos lados en una plancha con un poquito de aceite de oliva.

2- Distribuir la naranja y las verduras en una placa o asadera de horno con un poquito de aceite y colocar el arrollado sobre ellas. Condimentar con sal y pimienta.

3- Agregar un poco de agua al fondo de la asadera y tener agua caliente para ir agregando más durante la cocción.
Hornear a fuego mediano 180C° durante 1 hora y darlo vuelta una o dos veces durante la cocción.

4- Dejar entibiar y envolver en papel film bien ajustado y luego envolverlo nuevamente en papel plateado ajustando las puntas arrollándolas como si fuera un caramelo. Enfriar 24 hs en la heladera.

5- Cortar en rodajas y armar sandwiches con figacitas y rosetas con lechuga, cebollas, tomates y mayonesa.

LLEVATE LA RECETA

» RECETAS: Marcela Sorondo