

# POLLO RELLENO DE SETAS



## INGREDIENTES:

- Filetes de pollo
- Cebolla
- Setas
- Aceite de oliva VE
- Nata
- Sal y pimienta

## ELABORACIÓN

Rehogar la cebolla bien picada en aceite hasta que este doradita. Añadimos las setas y rehogamos hasta que estén bien hechas.

Cogemos nuestros filetes de pollo finitos y si fuera necesario los aplánanos o estiramos más con la ayuda de un rodillo. Rellenamos los filetes con las setas y los enrollamos. Pasamos a una fuente de horno, rociamos con un poquito de aceite y salpimentamos. Metemos al horno a 200 grados unos 15 o 20 minutos, hasta que estén hechos.

Para la salsa, añadimos un poco de nata a las setas que han sobrado, y finalmente trituramos.