

Rollo de pollo y pimiento con salsa para el almuerzo

Disfruta estas rebanadas de pollo hechas y pimiento; sírvelas con salsa de tomatillo, y de esta manera te lucirás delante de tus amigos y familiares.

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cebolla grande rebanada
- 1 lata de masa refrigerada
- 1 paquete (6 oz) de rebanadas de pollo cocidas sabor puestas entre toallas de papel
- 1/3 taza pimientos rojos asados (de frasco), escurridos, rebanados y puestos entre toallas de papel
- 1/2 taza de queso Oaxaca o de queso mozzarella, rallado (4 oz)
- 1 clara de huevo, batida

Tomatillo Salsa

- 10 tomatillos sin cáscara y lavados
- 1 chile serrano, si lo deseas
- 2 dientes de ajo pelados
- 1 cebolla blanca mediana picada grueso (1/2 taza)
- 1/4 taza de cilantro picado grueso
- 3/4 a 1 taza de caldo de pollo
- 1 cucharadita gránulos de consomé de pollo
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Preparación

- 1 Precalienta el horno a 375°F. En una sartén de 10 pulgadas, calienta el aceite de olivo a fuego medio alto. Cocina la cebolla en el aceite de 3 a 4 minutos o hasta que esté suave, revolviendo constantemente; retírala del fuego.
- 2 Desenrolla la hoja de masa en una superficie o tabla para cocina. Acomoda la cebolla, el pollo, los pimientos morrones y el queso sobre la masa. Levantar las orillas hacia el centro, como doblándolas. Une el lado de la costura del centro hacia abajo en una charola o bandeja para horno sin grasa. Unta con una brochita con la clara

de huevo. Hornea de 17 a 20 minutos o hasta que esté dorada.

- 3 Mientras tanto, en una olla de 2 cuartos de galón, pon los tomatillos; cubre con agua fría. Hierve a fuego medio de 10 a 15 minutos o hasta que estén suaves más no desbaratándose. (El color de los tomatillos cambia a verde olivo.)
- 4 Vacía todos los ingredientes de la salsa de tomatillo en la licuadora excepto el aceite. Tapa y licúa a velocidad media 1 a 2 minutos o hasta que estén hechos puré.
- 5 En una olla de 1 cuarto de galón calienta el aceite. Agrega la salsa de la licuadora. Cocina de 6 a 8 minutos o hasta que esté caliente. Sirva con las rebanadas del rollo.

Con información de [Que Rica Vida](#)