

ROLLO DE PAVO CON PATATAS Y CHAMPIÑONES



Ingredientes para 2 personas:

1 filete grande de pechuga de pavo	Aceite de oliva
3 lonchas de jamón ibérico	Sal
4 lonchas de queso emmentaler	Cristales de sal
200 g de champiñones	Pimienta
1 patata	Hojas de romero
3 dientes de ajo	Perejil picado
1 vaso de salsa de carne	Cebollino y flores para decorar

Procedimiento:

Pela y corta la patata en dados y fríelos en una sartén con un buen chorro de aceite y con unas hojitas de romero. Añade 3 dientes de ajo sin pelar. Cuando las patatas empiecen a coger color, añade los champiñones cortados por la mitad. Salpimienta y espolvorea con perejil picado. Cocina hasta que todo esté en su punto y reserva.

Salpimienta la pechuga de pavo y coloca encima las lonchas de jamón y las de queso. Enrolla. Coloca el rollo sobre un plástico de cocina y envuélvelo. Pon abundante agua a calentar. Cuando empiece a hervir, baja el fuego, introduce el rollo de pavo y cocínalo durante 2-3 minutos.

Retírale el plástico a la carne y corta el rollo en 4 trozos. Asa los trozos a la plancha con un poquito de aceite a fuego fuerte.

Calienta la salsa de carne y pon un poco en la base del plato. Coloca los rollitos de pollo encima (1 ó 2) y acompaña con la patata y los champiñones. Espolvorea con unos cristales de sal y decora con cebollino y con flores de ajo.