



Rollo de pollo con salsa de zanahoria

Ingredientes 2-4 personas

500 g de Carne picada de pollo
1 Cucharadita de ajo en polvo
1 Puñado de perejil fresco picado
1 Huevo batido
Pan rallado
Harina para rebozar
3 Zanahorias
1 Cebolla grande
2 Dientes de ajo
1 Hoja de laurel
1 Chorro de vino blanco
Medio litro de Caldo de pollo o verduras
Sal y pimienta
Aceite de oliva virgen extra al gusto

Ingredientes 6-10 personas

1250 g de Carne picada de pollo
3 Cucharaditas de ajo en polvo
3 Puñados de perejil fresco picado

3 Huevos batidos
Pan rallado
Harina para rebozar
8 Zanahorias
3 Cebollas grandes
5 Dientes de ajo
3 Hojas de laurel
3 Chorros de vino blanco
1 ¼ litros de Caldo de pollo o verduras
Sal y pimienta
Aceite de oliva virgen extra al gusto

Ingredientes 12-16 personas

2000 g de Carne picada de pollo
5 Cucharaditas de ajo en polvo
5 Puñados de perejil fresco picado
5 Huevos batidos
Pan rallado
Harina para rebozar
13 Zanahorias
5 Cebollas grandes
8 Dientes de ajo
5 Hojas de laurel
5 Chorros de vino blanco
2 litros de Caldo de pollo o verduras
Sal y pimienta
Aceite de oliva virgen extra al gusto

Preparación

En un bol ponemos la carne picada de pollo con el ajo, el perejil, el huevo y un poquito de pan rallado (la cantidad dependerá de lo jugosa que esté la masa) añadimos hasta lograr una textura compacta que no se nos pegue a las manos y podamos darle forma de rollo. Rebozamos el rollo por todas las caras en harina del tipo que queráis. Luego marcamos el rollo en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra por todas sus caras. Retiramos y reservamos el rollo. En la misma cazuela añadimos la cebolla, la zanahoria y los ajos. Doramos las verduras. Cuando tengan color añadimos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol del vino un par de minutos. Volvemos a introducir el rollo de pollo, agregamos el laurel y cubrimos con el caldo. Probamos por si fuera necesario añadir sal o pimienta. Tapamos y cocinamos a fuego medio durante 20 minutos hasta que la verdura esté tierna. Trituramos la salsa. Servimos la carne en rodajas con la salsa.