ROULADE DE AVE AL COÑAC

Categoría: platillo fuerte

Difiicultad: moderada

Ingredientes

* 1 pechuga
* 50 gramos de tocino
* 2 ciruelas secas
* 1 copita de coñac

-------------------- manzanas flambeadas

* 1 manzana verde
* 40 gramos de azúcar
* 1 copita de tiple sec o coñac

PREPARACIÓN (para el pollo)

1. ABRIR la pechuga al medio en forma de libro y formar un rectángulo.
2. CONDIMENTAR el pollo fileteado con sal, pimienta, aceite de oliva y limón.
3. COLOCARLAS entre papel film y darles golpectios, emparejando el grosor de la carne.
4. COLOCAR encima de las mismas las lonjas de tocino y las ciruelas descarozadas (previamente remojadas como mínimo por media hora en coñac). Cerrar los filetes en forma de rollitos y envolver en papel vegetal, pinchar los rollitos y cocinas a 180 grados durante 20 minutos aproximadamente.

PREPARACIÓN (para las manzanas)

1. PELAR y cortar la manzana en cuartos
2. DORALAS en una sarten con un poco de manteca. Una vez doradas agregarle el azúcar y dejar cocinar unos minutos, no muncho tiempo porque sino se desarmarían
3. FLAMEAR con el licor y servir acompañado el pollo, una vez tiernas

\*Como variante se puede realizar un puré de manzanas