ROLLITOS DE POLLO CON ESPINACAS Y ALCACHOFA

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 tazas de espinacas picadas
- 1 lata de corazones de alcachofa picados
- Sal al gusto
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 6 bisteces chicos y bien aplanados de pechuga de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 cucharada de fécula de maíz

Procedimiento:

1. En una sartén caliente con aceite, saltea la cebolla un poco. Después agrega las espinacas y los corazones de alcachofa. Tapa y cocina por 2 minutos. Sazona con sal y reserva.
2. Salpimenta los bisteces de pechuga por ambos lados. Coloca un poco de relleno en una orilla junto con dos rebanadas de queso. Enrolla y repite el procedimiento con el resto de los bisteces.
3. En una sartén caliente con aceite, sella los rollitos, colocándolos primero con la unión hacia abajo. Da la vuelta poco a poco para que se doren de forma uniforme.
4. Disuelve la fécula de maíz en el caldo frío y agrégalo a los rollitos. Tapa y cocina por 5 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4