

Pollo relleno

El pavo relleno es una tradicional receta navideña, pero si en tu hogar no es del agrado de todos, ¡no te preocupes! Te presentamos una alternativa perfecta: el pollo relleno. Es una opción igual de deliciosa y perfecta para compartir en las fiestas. En este post, te mostramos cómo prepararlo paso a paso. Esperamos que lo disfrutes tanto como nosotros y que se convierta en una receta tradicional en tu hogar.

Ingredientes para rellenar un pollo deshuesado

- [Un pollo deshuesado grande.](#)
- 1 solomillo de cerdo o lomo.
- 300 gr de queso mozzarella en dados.
- 300 gr de jamón york (jamón cocido).
- 3 dientes de ajo.
- $\frac{1}{2}$ cebolla mediana.
- $\frac{1}{4}$ de pimentón.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

¿Cómo preparar el relleno para el pollo?

Corta los dientes de ajo muy finitos, el pimiento y la cebolla en cuadritos pequeños.

El solomillo lo puedes sustituir por la pieza de carne de tu preferencia. Corta la pieza seleccionada en dados pequeños.

Sazona con las especias que prefieras, en este caso le agregamos romero, tomillo, pimienta negra, sal al gusto y dos cucharadas de aceite de oliva. Puedes usar el aceite que

tengas a mano. Mezcla para que la carne quede bien sazonada.

Corta el jamón york y el queso en dados medianos. Puedes cambiar el jamón york por jamón serrano, añadir verduras, champiñones o setas, beicon, maíz en grano. Puedes rellenar el pollo a tu gusto.

Prepara el pollo deshuesado para el relleno

Prepara el [pollo deshuesado](#) para el relleno, con aguja e hilo cerramos la abertura de los muslos. Con la piel que dejamos del cuello cerramos la abertura que quedo para evitar que el relleno se salga.



Atado del pollo para que no salga el relleno

Rellena el pollo por la parte trasera y cóselo para que no se salga el relleno.



Rellenando el pollo

Ata los muslos para darle forma y pasa un hilo alrededor de las alas para que queden pegadas y se vea más bonito el pollo.

En una bandeja para hornear preferiblemente onda, añade un chorro de aceite, coloca el pollo encima. Frota el pollo con un poco de aceite y sal.

Pica en julianas media cebolla y añádela alrededor del pollo.

Aquí también puedes añadir verduras, champiñones e incluso unas patatas, para hacerlas asadas.

Espolvorea romero, tomillo, pimienta negra o las especias de tu preferencia. Añade un poco de aceite y un vaso de agua.



Llévalo al horno a temperatura media a unos 200°C

Durante el horneado debes tener cuidado de que no se quede sin agua y bañar el pollo para que no se reseque.

Preferiblemente báñalo con la salsa, que tiene todos los jugos que va soltando el pollo.

Video receta: ¿Cómo preparar pollo relleno deshuesado?

Esperamos que disfrutes de esta receta, tanto como lo hacemos nosotros cada vez que la preparamos. Si no sabes [como quitar el esqueleto al pollo](#) la frase que esta en azul te lleva al sitio indicado.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y

síguenos en [YouTube](#).

No te olvides apoyarnos con tu comentario.