



## ENVOLTINIS DE POLLO Y SALSA PESTO

### Ingredientes:

- 8 lonchas finas de panceta curada
  - 1 pechuga de pollo fileteada (2 si son pequeñas)
  - 4 cucharadas de salsa pesto
  - Mozzarella fresca
  - sal
  - aceite de oliva virgen extra
- 

### Elaboración:

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Coloca un trozo de papel film en la encimera y pon las lonchas de panceta, cuatro para cada rollito, unas al lado de las otras ligeramente superpuestas.
3. Coloca encima las pechugas de pollo de manera que cubra toda la superficie de la panceta. Sazona.
4. Reparte por encima la salsa pesto y enrolla con ayuda del papel film. Coloca unos palillos para que no se abra.
5. Pon un poco de aceite en una sartén y dora el rollito unos minutos por todos lados, retirando los palillos al darle la vuelta (al hacerse la forma se mantiene), solo para que se sellen.
6. Lleva al horno y asa 15-20 minutos, para que el pollo se haga por dentro. Necesitará más o menos tiempo según el grosor de las pechugas.
7. Sirve enseguida acompañado de un poco de salsa pesto.