

Κοτόπουλο ρολό με κρέμα cheddar

Υλικά

- 1 διπλό στήθος κοτόπουλου (700-800g περίπου)
- 300g κιμάς κοτόπουλου μπούτι
- **50g Μαρινάτα Μουστάρδας (Κωδ. 50621)**
- **200g Σάλτσα Cheddar (Κωδ. 55139)**
- **15g Καρύκευμα Chorizo (Κωδ. 37007)**
- 50g λουκάνικο Chorizo σε φέτες

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε το στήθος στον πάγκο εργασίας και αποστεώνουμε από την εσωτερική πλευρά (του κόκαλου, όχι της πέτσας).
2. Ζυμώνουμε σε μπασίνα τον κιμά με το Καρύκευμα Chorizo.
3. Αλείφουμε εσωτερικά το κοτόπουλο με λίγη από τη Μαρινάτα Μουστάρδας και προσθέτουμε τις φέτες Chorizo. Από πάνω απλώνουμε τον κιμά και στη μέση τη Σάλτσα Cheddar. Τυλίγουμε και δένουμε σφιχτά με σπάγκο.
4. Αλείφουμε εξωτερικά με την υπόλοιπη Μαρινάτα Μουστάρδας και τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C για 50 λεπτά περίπου.