

Ποπιετάκια κοτόπουλου γεμιστά

Υλικά

- 1kg κοτόπουλο στήθος με το δέρμα
- 200g Cheese & Bacon Melt (Κωδ. 55508)
- 60g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)
- 10g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)

Εκτέλεση

1. Τοποθετούμε τα φιλέτα στον πάγκο εργασίας με την πέτσα προς τα κάτω και αλείφουμε εσωτερικά το κρέας με λίγη από τη Μαρινάτα Gold, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο.
2. Κόβουμε σε κύβους τη γέμιση Cheese & Bacon Melt και τοποθετούμε στο κέντρο ένα κομμάτι.
3. Κλείνουμε σε πακετάκια και δένουμε με σπάγκο ώστε να πετύχουμε το γνωστό σχήμα γαλλικής ποπιέτας.
4. Αλείφουμε εξωτερικά κάθε ποπιετάκι με την υπόλοιπη Μαρινάτα, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο.
5. Γαρνίρουμε περιμετρικά κάθε ποπιετάκι με το Καρύκευμα Rub Chimichurri.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30-35 λεπτά και αφαιρούμε τους σπάγκους μόλις κρυώσει.