Γιορτινή ποπιέτα κοτόπουλου με μουστάρδα

Υλικά

- 1kg κοτόπουλο με το δέρμα
- 200g Εορταστική Γέμιση (Κωδ. 55068)
- 50g Μαρινάτα Mustard Grill (Κωδ. 50653) ΣΗΜΑΝΣΗ ΝΕΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
- 5g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 1 κ. σ. κόκκινη πιπεριά πολύ λεπτοκομμένη
- 50g τριμμένη γραβιέρα

Εκτέλεση

1. Ξεκοκκαλίζουμε το κοτόπουλο και το κόβουμε κατά μήκος στη μέση.
2. Το τοποθετούμε στον πάγκο εργασίας με την πέτσα προς τα κάτω και αλείφουμε εσωτερικά το κρέας με λίγη Μαρινάτα Mustard Grill χρησιμοποιώντας πινέλο.
3. Φινίρουμε το κόκκαλο από το μπούτι και το κρατάμε στην άκρη.
4. Γεμίζουμε με την Εορταστική Γέμιση στην οποία έχουμε αναμείξει το τριμμένο τυρί.
5. Κλείνουμε σε πακετάκια ώστε να δημιουργηθεί το σχήμα ποπιέτας. Στο κέντρο τοποθετούμε το κόκκαλο που κρατήσαμε και δένουμε με σπάγκο.
6. Αλείφουμε ομοιόμορφα την επιφάνεια κάθε ποπιέτας με την υπόλοιπη Μαρινάτα.
7. Γαρνίρουμε την ποπιέτα περιμετρικά με το Καρύκευμα Rub Chimichurri και τη λεπτοκομμένη πιπεριά.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40-45 λεπτά. Μόλις κρυώσει αφαιρούμε τους σπάγκους.

#ΜαζίΣτοΑυριοΤουΚρεοπωλείου