



# CANELONES DE ASADO

## DE POLLO CAMPERO CON SETAS SALTEADAS

En este plato de canelones de pollo campero encontramos nuestra versión de los “cannelloni a la Rossini”, los cuales se conocen por ser el origen de este popular plato atribuido al compositor Gioachino Rossini, y cuentan con ingredientes base como las setas, el parmesano y la trufa.

### INTOLERANCIAS



## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

4 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

## INGREDIENTES

1 RACIÓN 2 RACIONES

• CANELONES DE ASADO DE POLLO CAMPERO	1'		2'	
• SALSA TRUFADA	30''		1'	
• SETAS SALTEADAS	30''		1'	
• AVELLANAS				

## EMPLATADO

Elige un plato llano, coloca los CANELONES y cúbrelos de SALSA TRUFADA, termina colocando encima las SETAS SALTEADAS y espolvoreando las AVELLANAS.