

# Muslos de pollo rellenos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

Si quiere reducir las calorías de este plato, suprima el bacon del relleno. En cuanto a la salsa, utilice nata ligera o sustituyala por leche.

## Modo express

1. Pique la cebolla, el ajo, el beicon, el jamón y el huevo duro muy finos y mézclelos bien.
2. Extienda el pollo, cúbralo con la mezcla troceada, enróllelo y átelo con hilo de cocina.
3. Introduzca el pollo relleno en la cubeta con los demás ingredientes para la salsa y programe el menú Presión durante 20 minutos a 135°.

4. Sírvalo cubriendo los rollos con salsa.