

# Pollo relleno de frutos secos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 35 '
- 4



Comentario nutricional

Puede agregar o quitar ingredientes al relleno. Si no le gusta muy dulce, puede sustituir las pasas por frutos secos, como la avellana o las nueces, que le darán un toque crujiente.

## Modo express

1. Limpie bien el pollo por dentro y por fuera, salpimiéntelo por ambas partes y cierre el orificio del cuello (puede sujetarlo con palillos o atarlo con hilo de cocina).
2. A continuación pique las pasas, las ciruelas y los orejones muy finos, salpimiente y mezcle bien. Pele también las manzanas y córtelas en 6 gajos cada una; rocíelas con el zumo de limón para que no se oxiden.

3. Mezcle los gajos con los frutos picados, rellene el pollo con esta mezcla y cierre con un palillo.
4. Introduzca el pollo relleno en la cubeta, riéguelo con los vinos y programe el menú Presión a 135° durante 35 minutos.