

Rollo de Pizza de Aguacate y Pollo



Ingrédients pour 4 personnes:

1 blanc de Poulet.
Du paprika.
Du piment fort
2 Avocats.
1 Fromage à la Crème.
1 Oignon doux.
1 pâte à Pizza surgelée.
1 sachet de Mozzarella râpée.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel et Poivre.
1 cuil à café de Sucre.

Préparation:

- La veille faire mariner le blanc de poulet dans un sac à congélation avec le paprika, le piment et 1 cuil à soupe d'huile d'olive.
- Placer le sac à congélation au réfrigérateur.
- Eplucher et tailler finement l'oignon et réserver.
- Eplucher, dénoyauter et tailler la chair de l'avocat en fines lamelles et réserver.
- Dans une poêle huilée faire dorer le blanc de poulet et le réserver.
- Faire caraméliser l'oignon dans de l'huile d'olive et sucrer si nécessaire.
- Tailler le blanc de poulet en fines tranches.
- Etaler la pâte à pizza préalablement décongelée.
- Etaler dessus une couche de fromage à la crème, l'oignon, les lamelles d'avocats, les tranches de poulet et la mozzarella (bien répartir sur toute la surface de la pâte).
- Préchauffer le four à 180°.
- Rouler la pâte sur elle-même en forme de boudin et la placer au congélateur de manière à la faire durcir.
- Sortir la pâte du congélateur et tailler-la en tranches d'1 1/2 cm d'épaisseur.
- Les déposer sur la grille du four couverte d'un papier de cuisson.
- Enfournier jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- Servir froid ou tiède.