Receta de Huevos Rebozados Con Jamón Y Pollo

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de huevos rebozados, es muy fácil de preparar y os encantará su delicioso sabor.

Ingredientes

- Huevos (ocho o diez)
- Filete de pechuga de pollo (una)
- Jamón serrano (sobre 100grs)
- Tomate frito (uno o dos brik)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva
- Harina
- Huevo (uno o dos para rebozar)

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos en agua con sal, pelarlos y quitar las yemas y reservarlas
2. En una sartén con aceite de oliva refreír la cebolla bien picadita, añadir el jamón y el pollo picado en trocitos muy pequeños y refreír todo bien
3. Añadir el tomate y las yemas de los huevos picadas y mezclar todo bien
4. Rellenar las mitades de huevo con el sofrito preparado
5. Pasar los huevos por harina y luego por huevo batido y freír en aceite de oliva
6. Podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada de lechuga