Receta de Rollitos De Pollo Con Jamón Empanados

22 Abr 2014

Buenos días, hemos comenzado un nuevo mes y poco a poco y casi sin darnos cuenta ya estamos en Noviembre y con él, el frío, asique os dejo esta receta de rollitos de pollo que es un plato que os calentará un poquito.

Ingredientes

- Filetes de pollo (según comensales)
- Jamón york o serrano según vuestro gusto
- Queso en lonchas tranchetes
- Huevos (dos o tres)
- Sal
- Pan rallado
- Ajo y Perejil picados
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Extender los filetes de pollo y aplastarlos un poco con un mazo para carne y ponerles sal por los dos lados
2. Poner encima una loncha de jamón y una o dos de queso
3. Enrollar el filete formando un rulo
4. Batir los huevos y poner un poco de ajo y perejil picados
5. Ir rebozando los rollitos en el huevo y después en pan rallado
6. Freírlos en abundante aceite muy caliente, si tenéis freidora mejor, porque se fríen por todos los lados
7. Colocarlos en una fuente y acompañar de lechuga o patatas fritas