

Receta de Rollitos de Pollo con Queso

12 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica y sencilla receta con la que triunfaréis seguro, se trata de unos **Rollitos de Pollo con Queso**, quedan muy jugosos y podéis tenerlos preparados y freírlos en cualquier momento, espero que os gusten.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (seis o más según comensales)
- Queso en lonchas (una por cada filete)
- Sal
- Harina
- Huevos batidos (dos)
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Extender los filetes sobre una tabla de cocina y espolvorear un poco de sal por ambos lados
2. Poner una loncha de queso encima de cada filete
3. Enrollar cada uno de los filetes procurando que queden bien pegaditos
4. Pasar por harina y después por huevo batido
5. Por último pasarlos por pan rallado y freír en abundante aceite de oliva caliente hasta que queden doraditos
6. Acompañar de vuestra ensalada favorita y....buen provecho!!!