

Receta de Filetes de Pollo Rellenos

02 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo esta receta que creo que os va a encantar ya que el pollo es una de las aves más comestibles y tiene infinidad de maneras de prepararlo, espero que esta nueva receta os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o más, según comensales)
- Lonchas de jamón serrano
- Queso en lonchas
- Limón (uno)
- Huevos (dos o tres)
- Pan rallado
- Vino blanco
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Abrir las pechugas por la mitad en forma de libro, salpimentar por los dos lados y ponerlas en un bol con un chorro de vino blanco y el zumo de un limón
2. Dejar macerar una hora aproximadamente
3. Pasado el tiempo, escurrir las pechugas y tirar el adobo
4. Rellenar las pechugas con una loncha de jamón serrano y otra de queso, podéis pincharlas con un palillo
5. Pasar las pechugas por huevo batido y después por pan rallado
6. En una sartén con aceite de oliva caliente, freír las pechugas por ambos lados hasta que estén doraditas
7. Sacarlas y poner a escurrir sobre papel absorbente
8. Podéis acompañar de unos espaguetis hervidos como guarnición y.....buen provecho!!!