

Receta de San Jacobos de Pavo, Pollo y Queso

17 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para este martes os dejo esta rica receta de **San Jacobos de Pavo y Pollo**, quedan muy ricos para preparar en casa y gustará tanto a pequeños como a mayores, son fáciles de preparar y exquisitos para comidas o cenas.

Ingredientes

- Filetes de pollo (uno para cada San Jacobo)
- Filetes de pavo (uno para cada San Jacobo)
- Lonchas de queso (según vuestro gusto)
- Huevos batidos (uno o dos)
- Sal
- Pan rallado
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Colocar sobre la encimera un trozo de papel de aluminio y sobre él poner una fila de filetes de pollo, ponerles un poco de sal por ambos lados
2. Sobre cada filete, colocar una o dos lonchas de Queso, según vuestro gusto
3. Tapar cada filete con un filete de pavo, si es adobado, le dará mejor sabor
4. Pasarlos por harina y después por huevo batido, a continuación untarlos con pan rayado
5. Freír en abundante aceite de oliva hasta que queden doraditos
6. Servir acompañados de unos cogollitos de lechuga rociados con un chorrito de aceite y otro de vinagre de Módena y.....buen provecho!!!