

Receta de Escalope Cordon Bleu con Verduras

18 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy socorrida en verano, **Escalopes Cordón Bleu con Verduras a la Plancha**, ya que podéis tenerlos preparados y hacerlos en cualquier ocasión y así podéis disfrutar de más tiempo libre para hacer otras cosas que os gusten.

Ingredientes

- Jamón de pavo (una loncha por escalope)
- Jamón cocido (una loncha por escalope)
- Queso en lonchas (una por cada escalope)
- Harina
- Huevo batido
- Pan rallado
- Verduras a elegir (berenjena, Pimiento, Calabacín....)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Extender una loncha de jamón de pavo
2. Colocar encima una de queso
3. Poner otra loncha de jamón cocido
4. Doblar por la mitad aplastando un poco los bordes (si queréis los podéis dejar estirados)
5. Pasarlos por harina y después por huevo batido
6. Rebozarlos con pan rallado
7. Freír en aceite de oliva caliente hasta que queden doraditos (mejor en freidora)
8. Trocear las verduras elegidas y hacerlas a la plancha
9. Servir los escalopes acompañados de las verduras y....buen provecho!!!