

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS DE JAMON Y QUESO



EL POLLO ES UN ALIMENTO MUY SANO QUE PODEMOS COCINAR DE DIFERENTES MANERAS.

FORMA PARTE DEL GRUPO DE LA CARNE BLANCA.

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS DE JAMON Y QUESO

INGREDIENTES



UNA PECHUGA DE POLLO



JAMON COCIDO



QUESO



PAN RALLADO



PIMIENTA



ACEITE DE OLIVA



SAL

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS DE JAMON Y QUESO

PROCESO DE ELABORACIÓN



1. FILETEAMOS LA
PECHUGA DE
POLLO.



3. COLOCAMOS EL
JAMÓN COCIDO.



2. ECHAMOS SAL Y
PIMIENTA AL GUSTO A
LOS FILETES.



4. CORTAMOS Y
COLOCAMOS EL
QUESO, SIN QUE
SE SALGA DE LOS
BORDES.

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS DE JAMON Y QUESO

PROCESO DE ELABORACIÓN



5. COLOCAMOS EL OTRO FILETE ENCIMA, CERRANDOLO COMO SI FUERA UN LIBRO. LE ECHAMOS SAL POR FUERA.



7. FREIMOS EN SARTEN O FREIDORA CON ABUNDANTE ACEITE.



6. PASAMOS POR PAN RALLADO PARA EMPANAR.



¡¡ LISTO !!