

## Pechugas de pollo rellenas a mi estilo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrrt **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

### Descripción:

### Ingredientes para 1 persona :

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 4 ciruelas pasas sin hueso
- 2 lonchas de queso
- Pan rallado con ajo y perejil Hacendado
- harina
- 1 huevo batido
- sal
- Aceite para Freir

### Preparación:

#### Paso 1

Sazona los filetes por ambos lados. Estira un filete y encima coloca una loncha de queso y dos ciruelas partidas longitudinalmente. Tapa con otro filete cerrando bien para que no se salga nada. Repítelo con los demás. Ahora pasa los paquetitos por harina, huevo y pan rallado y fríelos en aceite bien caliente. Quitá el exceso de aceite con papel de cocina.