

Pechugas de pollo rellenas a mi estilo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.