

# Rollitos de pollo con jamón y queso al cava



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** J.Varela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 pechugas de pollo en filetes finos
- -Jamón serrano
- Queso en lonchas cremoso
- 1 benjamín de cava
- Caldo de pollo
- Harina
- Sal - Pimienta - Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Se salpimentan las pechugas de pollo en filetes y se extienden poniendo en ellas una lonchas de jamón serrano y sobre ésta media loncha de queso para fundir. Se enrolla el filete de pechuga dejando en su interior el jamón y el queso repitiendo la misma operación con todos los filetes de pechuga. Cerramos los filetes con un palillo, para que a la hora de freír no se desmonten. Una vez realizados los rollitos se enharinan y se doran en un sartén con un poco de aceite de oliva reservándolos

### Paso 2

Ponemos el aceite sobrante en una olla rápida, añadimos los rollitos de pechuga, medio vaso de caldo de pollo y un benjamín de cava. Cerramos la olla y lo dejamos cocer a fuego medio unos 15 minutos. Truco: Una vez terminada la cocción en la olla y apagado el fuego conviene dejar en reposo con el calor residual otros 10 minutos más o menos.

