

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

no poner sal ,el jamon al calentarse le da el punto necesario de sal.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 filetes de pollo finos y grandes
- 4 lonchas de jamon serrano
- 2huevos cocidos
- 4 lonchas de queso
- un huevo,harina y pan rallado para empanar

Preparación:

Paso 1

poner los filetes estirados ,encima de cada uno una loncha de jamon ,una de queso y medio huevo picadito muy pequeño en el centro enrollar como un brazo de gitano y pasar por la harina el huevo batido y el pan rallado dejar en la nevera unos minutos para que se asienten bien y al freir no se abran,en una sarten con mucho aceite freir de uno en uno a fuego medio para que no se doren demasiado deprisa y se queden crudos por dentro.