

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Ahh



**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.