

# milanesas de pollo a la napolitana



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

**Creador:** miguel ruiz **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

no poner sal porque el jamon sala las  
pechugas

**Descripción:**

## Ingredientes para 3 personas :

- 2 pechugas de pollo
- 6 lonchas de jamon
- 6 lonchas de queso de funfir
- 1 cucharada de tomate frito.

## Preparación:

### Paso 1

el carnicero nos cortara las pechugas en 3 filetes cada una las empanamos y las freimos

### Paso 2

las untamos con el tomate frito,les ponemos una loncha de jamon y una de queso, las metemos 30seg en micro y listo