

Creador: miguel ruiz **Recetizador:** consuelo ruso m



Descripción:

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

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