



REBOZADO DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 4 piezas de pechuga de pollo
- 1 paquete de queso manchego La Villita, rallado
- 1 pizca de Pimienta
- 100 g de margarina La Villita, con sal
- 4 tazas de espinacas
- 4 rebanadas de jamón

MODO DE PREPARACIÓN

Empezamos el día de la forma más rica con esta deliciosa receta.

Para empezar a preparar la receta de nuestro pollo, adobamos la carne con una pizca de pimienta. Y para comenzar a rellenar colocamos el queso manchego rallado, el jamón y un poco de espinacas. Comenzamos a enrollar y reservamos. (Podemos apoyarnos de palillos para que los rollos de pechuga no se abran)

Batimos los huevos y los reservamos en un tazón. En otro tazón dejamos suficiente queso manchego rallado. De esta forma, dejamos listos los ingredientes para el rebozado del pollo.

Para empanizar las pechugas de pollo las pasamos primero por los huevos batidos, luego por el queso rallado, y repetimos todo el proceso dos veces más. Cuando tengamos las pechugas rebozadas, calentamos una sartén y ponemos a derretir 3 cucharadas de margarina. Una vez que esté fundida, freímos las pechugas de pollo hasta que estén bien cocinadas.

Servimos el pollo rebozado y liso, ¡buen provecho!