



## ROLLO EMPANIZADO DE POLLO JAMÓN Y QUESO.

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 4 pechugas grandes de pollo
- 1 paquete de queso manchego La Villita rebanado
- Jamón de pechuga de pavo rebanado
- Pan molido
- 1 huevo
- Sal de ajo
- Sal de cebolla
- Cordón o palillos

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la comida de hoy va con Margarina La Villita.

Primero, extendemos las pechugas: sobre ellas ponemos 2 rebanadas de jamón y 3 de queso manchego La Villita y enrollamos comenzando de un lado. Es necesario apretar bien el rollo y sujetarlo con palillos o un cordón para evitar que se desenvuelva.

Ahora vamos a marinar los rollos de pollo en un bowl con huevo batido, sal de ajo y sal de cebolla. Después, los empanizamos con el pan molido y pasamos a una sartén caliente a freír junto con  $\frac{1}{4}$  de barra de Margarina La Villita.

Al servirlos, retira los palillos o cordón usados y acompáñalos con una ensalada o arroz.

¡A comer!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita