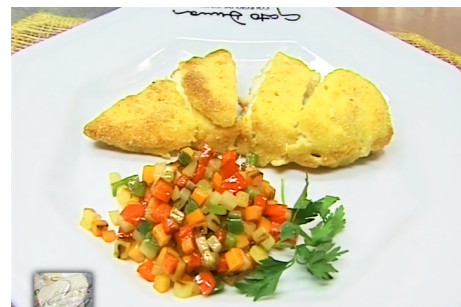


Pechugas Cordón Bleu

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Jamón cocido: 150 g

Mozzarella: 150 g

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Varios

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Hojas de Perejil:

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la pechuga.
- Realice una incisión en todo lo largo de la pechuga.
- Pique finamente el *jamón* y la *mozzarella*.
- Rellene las pechugas con el *jamón* y la *mozzarella*, cierre la abertura con un *palillo*.
- Disponga la *harina* y el pan rallado en platinas separadas.
- En un bowl mezcle los huevos con el agua.
- Pase por la *harina*, luego por la mezcla de huevos y agua.
- Finalmente pase por el pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Pase a una platina y termine la cocción en el horno
- Elimine el *palillo* y filetee.

Presentación

- Sirva la pechuga en un plato
- Acompañe con verduras salteadas
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechugas-cordon-bleu>