

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 freir: 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