Rollitos de Pollo con Queso y Porchetta



Ingredientes

Cerveza: 100 Mililitros
Harina de tempura: 75 grs
Pimienta: c/n
Queso tierno: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n
Flores de calabacín: c/n
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Porchetta: 100 grs
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Envolver lonchas de pechuga con la **porchetta** y el queso en su interior.
- Rehogar los rollitos en una sartén con aceite virgen extra unos 8 minutos y listo.
- Mezclar la cerveza con la *harina*
- Pasar la flor de *calabacín* por esta masa y freír en abundante aceite.
- Servir los rollitos y acompañar con las flores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-pollo-rellenos-de-queso-y-porchetta