

Rollitos de pollo y queso

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Huevos: 2 Unidades

Pan de molde integral sin corteza: 8 Rodajas

Perejil fresco:

Queso havarti: 4 Fetas

Vinagre de vino: 1 cda

Aceite para freir:

Fiambre de pavo o pollo: 4 Fetas

Pan Rallado:

Pimienta:

Sal:

Para acompañar:

Hojas verdes:

Ketchup:

Mostaza:

Mayonesa:

Tomates cherry:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Aplastamos las rodajas de pan con un palo
- A cada pan le colocamos una *rebanada* queso y una de fiambre
- Hacemos rollitos individuales, los rebozamos por *harina* y después por *huevo* batido con *perejil*, sal y pimienta

Para terminar

- Los pasamos por pan rallado
- Reservamos en la heladera durante 10 minutos para que tomen consistencia.
- En una sartén con abundante aceite caliente los freímos
- Escurrimos sobre papel absorbente
- Por otro lado, realizamos una vinagreta mezclando pimienta, el *vinagre* y el aceite de oliva.

- Emplatamos los rollitos sobre hojas verdes aderezadas con la vinagreta, tomates cherry y dips de salsas.

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