

CORDON BLEU DE POLLO



Para 4 personas:

- ✓ Pechuga de pollo fileteada
- ✓ Lonchas de jamón york
- ✓ 200 g Suizo o similar
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ 2 tazas de pan rallado
- ✓ ½ taza de harina para enharinar
- ✓ 3 huevos
- ✓ Tomillo y ajo molido
- ✓ 20 gr mantequilla derretida
- ✓ Aceite de Oliva Clásico La Masía

Preparación:

- Paso 1** Colocamos los filetes de pechuga entre papeles de hornear y golpeamos levemente hasta aplanarlos. Sobre el filete de pollo añadimos 2 lonchas de jamón york y 2 lonchas de queso. Enrollamos y cerramos.
- Paso 2** Añadimos al pan rallado: tomillo, ajo molido, mantequilla derretida, sal y pimienta. Añadimos a la harina: sal y pimienta. Pasamos el pollo, por harina, después por huevo y por último, pan rallado.
- Paso 3** Calentamos Aceite de Oliva Clásico La Masía, doramos el pollo y reservamos. Previamente precalentado el horno a 200°, horneamos 15-20 minutos



Nota _____
