Rollitos de pollo con jamón y queso al cava

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Inmaculada Ramo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 pechugas de pollo en filetes finos
- -Jamón serrano
- Queso en lonchas cremoso
- 1 benjamín de cava
- Caldo de pollo
- Harina
- Sal - Pimienta - Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Se salpimentan las pechugas de pollo en filetes y se extienden poniendo en ellas una lonchas de jamón serrano y sobre ésta media loncha de queso para fundir. Se enrolla el filete de pechuga dejando en su interior el jamón y el queso repitiendo la misma operación con todos los filetes de pechuga. Cerramos los filetes con un palillo, para que a la hora de freír no se desmonten. Una vez realizados los rollitos se enharinan y se doran en un sartén con un poco de aceite de oliva reservándolos

Paso 2

Ponemos el aceite sobrante en una olla rápida, añadimos los rollitos de pechuga, medio vaso de caldo de pollo y un benjamín de cava. Cerramos la olla y lo dejamos cocer a fuego medio unos 15 minutos. Truco: Una vez terminada la cocción en la olla y apagado el fuego conviene dejar en reposo con el calor residual otros 10 minutos más o menos.