

**Raciones:** 2 raciones.

**Temperatura del plato:** Caliente.

**Material necesario:** Tabla de trabajo, cuchillo cocinero y tabla de corte.

**Dificultad**



**Tiempo**



Escanea el código para visualizar el vídeo de la elaboración de la receta



## Escalope de pollo relleno de jamón york y queso

### Ingredientes

- 2 Filetes de pechugas de pollo.
- 1 huevo.
- 100 g. de pan rallado.
- 1 loncha de queso.
- 1 loncha de jamón york.
- 2 Patatas.
- 100 ml. de aceite.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

### Elaboración

**PASO 1:** Cortar las pechugas en filetes y colocar en capas.

**PASO 2:** Colocar el jamón york y queso en capas y cerrar con

los filetes de pechuga de pollo.

**PASO 3:** Bañamos en huevo y empanamos.

**PASO 4:** En un sartén introducimos 100 ml. de aceite y freímos hasta dorar.

**PASO 5:** Cortamos las patatas y freímos.

### Emplatado y observaciones

- Cortar el filete por la mitad y colocar una parte sobre otra y decorar con perejil.
- Guarnición: patatas fritas.