

ROLLITOS DE POLLO

- 4 filetes de pollo (1 pechuga)
- 4 lonchas de jamón serrano
- 1 lata pequeña de champiñones
- 2 huevos
- Sal, pimienta, ajo y pan rallado

Lavar, escurrir, trocear y salpimentar los champiñones.

Adobar los filetes con (poca) sal y ajo.

Colocar una loncha de jamón encima de cada filete, enrollarlos y sujetarlos con unos palillos.

Rebozarlos con huevo y pan rallado, y freírlos en una sartén mediana a fuego medio-bajo, para que se hagan bien por dentro, hasta que estén doraditos.

Pasar los champiñones por huevo y pan rallado, ponerlos en un colador grande para retirar el exceso de pan rallado, y los freímos en una sartén hasta que estén crujientes.

Colocarlos sobre papel absorbente.