



## Rollo de milanesa de pollo relleno con jamón y queso, acompañado de cubos papas y batatas

- **Producto:** Cacerola y Sartén de 24 cm
- **Función:** Horno - Carnes
- **Porciones:** 4
- **Tiempo aproximado:** 40 min

### Ingredientes:

4 Unidad de Pollo Supremas  
200 gr. de Jamón cocido  
200 gr. de Queso mozzarella  
Cantidad Necesaria de Sal fina  
Cantidad Necesaria de Pimienta  
Cantidad Necesaria de Harina  
3 Unidad de Huevo  
500 gr. de Papa  
500 gr. de Batata

### Procedimiento:

Cortar a la mitad las supremas de pollo, colocarlas sobre papel film y aplastarlas con ayuda de un martillo de cocina o palo de amasar. Proceder al relleno, colocar dos fetas de jamón cocido y dos cucharadas de queso mozzarella previamente rallado, salpimentar a gusto. Enrollar cada pechuga y llevar a heladera por 20 minutos. Una vez fría pasar cada pechuga por harina, luego por huevo y por último apanar con pan rallado. Dejar reposar en la heladera por algunos minutos.

Precalentar la Cacerola a fuego medio y sellar de ambos lados los rollos de pollo, luego bajar el fuego a mínimo, tapar la Cacerola y continuar la cocción hasta que el pollo esté listo. Para acompañar, lavar y pelar las papas y batatas. Cortarlas en cubos y cocinar primero las papas por 10 minutos en la Sartén, luego incorporar las batatas y finalizar la cocción a fuego medio hasta de estén doradas y tiernas. Servir junto con los rollos de pollo.

