



¿Me acompañas?

SAN JACOBO DE POLLO, BENDITO MOMENTO

Ingredientes

- . 1 pechuga de pollo
- . 2 lonchas de queso
- . 1 loncha de jamón de York
- . Sal
- . Aceite de oliva
- . Pan rallado
- . Huevo batido para empanar

Elaboración

- 1.- Lo primero que tenéis que tener en cuenta es que deberéis comprar una pechuga de pollo por cada comensal. Así, abriéis la pechuga como un librito con un cuchillo bien afilado.
- 2.- Cuando la tengáis abierta, le daréis unos golpecitos con un martillo de cocina o similar, sin machacar demasiado la pechuga. Le añadimos la sal y nos ponemos con el relleno.
- 3.- En este punto yo elegí rellenar la pechuga con dos lonchas de queso gruyere y una loncha de jamón de York. Pero como siempre os digo, al gusto de cada uno. Una vez que hayáis decidido el relleno, lo ponéis encima de una de las partes de la pechuga y lo cerráis con la otra parte de la pechuga. Yo no necesité ponerle palillos, pero si os sentís más

cómodos poniéndoselos antes de pasarla por el huevo batido y el pan rallado, adelante.

4.- Una vez que tenemos lista la pechuga, la empanamos pasándola por huevo batido y por pan rallado.

5.- Es el momento de freír la pechuga. Ser generosos con el aceite y esperar a que se caliente bien. Entonces se fríe y si tenéis un día de esos de tirar la casa por la ventana con las calorías, haceros unas buenas patatas fritas. Yo, en esta ocasión, preferí acompañar mi San Jacobo con una ligerita ensalada de canónigos, espinacas y tomates Cherry, aliñada con Aceite de oliva virgen y vinagre de Módena.

Dificultad

Fácil no puede ser más y económica, también. Esta receta no os llevará mucho tiempo en la cocina y es deliciosa. Podéis acompañarla de lo que más os guste y os apetezca, mi sugerencia para hoy es ligera y saludable.

El resultado

Estaba buenísima, la verdad. Ya sabéis que hay muchas y diferentes teorías sobre qué debe llevar el verdadero San Jacobo. Yo, como buena gallega, no me mojo. Cada uno que elija el relleno que más le apetezca, que de lo que se trata es de disfrutar al máximo comiendo rico, casero y en familia.

¿Os gusta el San Jacobo? A mí me chifla y os animo a que lo hagáis. A los niños les suele encantar y no conozco ni un adulto que huya de este plato. Espero que paséis una semana fantástica y que deis y os den mucho amor del bueno, del nuestro. Yo, si os apetece, os espero para desayunar juntos el próximo jueves. **¿Me acompañas?**