



Mini sanjacobos de espinacas



45 min



4 raciones



media

Ingredientes



Espinaca congelada
300 gr



Filetes de pollo
8 ud



Lonchas de queso
4 ud



Huevos
3 ud



Harina



Pan rallado

Elaboración

Colocar los ocho filetes de pollo sobre una bandeja y salpimentarlos. Aplastarlos un poco con la ayuda de una sartén o un vaso.

Sobre cuatro filetes, poner una loncha de queso sin que sobresalga por los lados.

Poner una olla con agua a calentar y cuando este hirviendo echar las **espinacas** y cocinarlas durante 4 minutos. Cuando estén cocinadas, dividir las en 4 bloques y poner $\frac{1}{4}$ encima de cada filete.

Cubrir cada unidad de pollo, queso y **espinaca** con otro filete encima. Cortar en unidades individuales y con cuidado pasarlos por harina, huevo batido y pan rallado.

Preparar una sartén con aceite para freír y poner a calentar al fuego.

Cuando el aceite esté caliente, echar con cuidado los sanjacobos y freír con cuidado por los dos lados hasta que estén bien dorados.

Al sacarlos, ponerlos sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa y... ¡listos para disfrutar!

