



Cordon Bleu con papas fritas y ensalada

Categoría: Plato Fuerte

Una comida diferente y muy rica te espera con esta receta de Cordon Bleu. El toque de las salsas y frutas La Costeña® te sorprenderá.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 pza de Pechuga
- 2 rebanadas de Jamón rebanado
- 50 g de Queso manchego rallado
- 1 taza de Harina
- 2 pzas de Huevo batido
- 1 taza de Pan molido
- 1 taza de Aceite
- 1/2 taza de Papas fritas
- 2 pzas de Brochetas
- 1 taza de Lechuga
- 2 cdas de Nuez troceada
- 1/2 pza de Jitomate rebanado en mitades
- 2 cdas de Queso panela en cubos
- 2 pzas de Duraznos almíbar La Costeña®
- 50 g de Salsa Casera con Chipotle La Costeña®



Preparación

1. Cortar sobre una tabla la pechuga en dos y rebanar cada media pechuga para rellenar con jamón y queso. Cerrar.
2. Pasar por harina, huevo y pan molido. Freír en aceite caliente.
3. En un plato formar una cama de lechuga con nueces, queso panela y duraznos en almíbar La Costeña® previamente y jitomate. Colocar las pechugas Cordon bleu en el centro.
4. Armar dos brochetas con papas fritas e incrustar en las pechugas formando un corazón flechado.
5. Agregar salsa casera con chipotle La Costeña® y servir.