SALCHICHAS DE PAVO EMPANADAS

INGREDIENTES:

- Salchichas de paquete de pavo.
- Lonchas de jamón de pavo o York.
- Queso en lonchas.
- Huevos.
- Pan rallado, aceite, perejil y ajo.

INDICACIONES:

- Batimos los huevos en un plato hondo. Mezclamos los huevos con el perejil y el ajo. En otro plato ponemos pan rallado.
- Por otro lado, envolvemos la salchicha en la loncha de jamón y otra loncha de queso. Pinchamos con palillos para que no se nos deshagan los rollitos. El jamón tiene que quedar por fuera.
- Hacemos el empanado: pasamos primero por el huevo los rollitos, empapando bastante. Seguidamente lo pasamos por el pan rallado.
- En una sartén honda, echamos aceite y encendemos el fuego más bien alto. Cuando ya está caliente introducimos los rollitos de salchicha. Una vez fritos, los vamos poniendo en una bandeja/plato.
- *Consejo: cuando freímos algo, al sacarlo ponemos papel de cocinar en el plato para que escurra el aceite.
- *Acompañamiento: ensalada de lechuga y cebolla.