

Bastones de pollo y mozzarella



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bastones-de-pollo-y-mozzarella>

Preparación

En un bol, salpimentar la carne picada de pollo y hacer pequeñas hamburguesas bien prensadas. Colocarlas sobre papel film transparente y hacer cuadraditos. Poner en el centro de cada cuadradito, un palito de mozzarella y, con cuidado ir enrollando hasta conseguir hacer unos bastoncitos rellenos de mozzarella. En una sartén poner abundante aceite y dejar que se caliente. Pasar cada palito de mozzarella y pollo primero por harina, después por huevo batido y terminar con pan rallado. Una vez que el aceite está bien caliente, incorporar cada batoncito y freír hasta que estén dorados y crujientes. Cuando se vayan haciendo, retirar el aceite sobrante con un papel absorbente. Disfrute con mayonesa o el aderezo que desee. Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- ✓ 500 gramo/s Carne Picada de Pollo
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 10-12 batones de Mozzarella
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 1 taza/s Harina
- ✓ 2 taza/s Pan rallado
- ✓ 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Plato Principal