

Bocaditos de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-pollo>

Preparación

En un tazón mediano, mezcle la harina, la harina de maíz, el ajo seco, el pimentón, la sal y la pimienta. Agregar la salsa chili, el huevo y la leche y batir hasta obtener una pasta suave. Añadir los trozos de pollo al tazón, revuelva para asegurarse de que cada pieza está revestida en la pasta y reservar. En otro bol añadir una taza de pan rallado. Mezcle todos los ingredientes para el acompañamiento juntos y refrigere hasta que esté listo para servir. Calentar el aceite en una sartén grande. Cubra cada pieza de pollo con pan rallado, añadir más pan rallado, según sea necesario, freir por ambos lados de 3 a 5 minutos hasta que el pollo esté bien cocido. Colocar sobre servilletas de papel para absorber un poco de aceite. Repita el procedimiento con todas las piezas de pollo. Sólo añadir unos trozos de pollo a la sartén a la vez, por lo que el pollo resultará crujiente. Rocíe el pollo con la salsa y servir.

Ingredientes

- 4 Pechugas de pollo cortadas en trozos pequeños
- 1 taza/s Leche
- 3/4 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Harina de maíz
- 1 Huevo
- 1 cucharada/s Ajo seco
- 1 cucharadita/s Pimentón ahumado
- 1 cucharada/s Salsa chili
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Pan rallado
- 1 poco Aceite vegetal para freir
- Para acompañar: 1/2 taza/s Mayonesa
- 1/4 taza/s Salsa chili dulce
- 2 cucharada/s Miel

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Aves y conejos, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

