

Receta de Alas De Pollo Rellenas De Philadelphia

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos otra semana más y espero que este fin de semana lo hayáis pasado muy bien, pues el tiempo ha sido estupendo, hoy os dejo estas Alas de Pollo rellenas de philadelphia, espero que os gusten porque están buenísimas.

Ingredientes

- Alas de pollo (cantidad a vuestra elección)
- Tarrina de queso Philadelphia a las finas hierbas
- Harina
- Huevos
- Pan rallado
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las alas y con ayuda de un cuchillo bien afilado, raspar la carne del hueso sin llegar al final
2. Dar la vuelta a la carne de manera que nos quede como una bolsa y el hueso nos sirva de palillo para agarrar
3. Salpimentar las alas y rellenarlas con queso Philadelphia a las finas hierbas u otro que prefiráis
4. Pasarlas por harina y después por huevo batido y pan rallado
5. Feir en abundante aceite de oliva bien caliente, o mejor si tenéis en la freidora y ponerlas sobre papel de cocina absorbente
6. Podéis acompañarlas con una ensalada o patatas fritas