

Receta de Fingers de Pollo Caseros

05 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que seguramente la prepararéis bastantes veces en casa porque es una de las comidas que más gustan a los pequeños, son muy fáciles de preparar y seguro que os van a encantar.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos)
- Ajos (dos dientes)
- Perejil picado (una cucharadita)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Huevos (tres)
- Pan rallado
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar la pechugas en tiras no muy gruesas, del tamaño de un dedo (finger) de grosor, Salpimentarlas y reservar
2. Preparar un majado poniendo en el mortero los ajos troceados, el perejil, el pimentón, un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva
3. Machacar bien todo hasta que quede bien picado y mezclado
4. Poner los huevos en un bol y añadir el majado y batir bien la mezcla
5. Poner las tiras de pollo dentro del bol y cubrirlas bien con el majado, taparlo y dejar macerar en el frigorífico una o dos horas
6. Coger las tiras de pollo de una en una y pasarlas por pan rallado y freírlas en abundante aceite de oliva caliente y dejar escurrir sobre papel absorbente
7. Servir calientes y....buen provecho!!!