

Receta de Filetes Rebozados al Ajo y Perejil

20 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y muy fácil de preparar, en casa nos gustan bastante, se trata de **Filetes de Pollo Rebozados al Ajo y Perejil**, quedan muy ricos para toda la familia y seguro que os van a encantar.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (medio kg o más, según comensales)
- Sal
- Harina
- Ajo molido (una cucharadita)
- Perejil picado (una cucharadita)
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Batir los huevos en un bol y añadir el ajo molido y el perejil picado y mezclar bien
2. Ponerles un poco de sal a los filetes y pasarlos por harina
3. Meter los filetes en el bol con los huevos batidos y removerlos para que se impregnen bien de la mezcla, dejar reposar un rato
4. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva y cuando esté caliente ir echando los filetes hasta que queden doraditos por ambos lados
5. Colocar sobre papel absorbente para que suelten el exceso de grasa
6. Servir calientes y si queréis acompañarlos de una ensalada y....buen provecho!!!