

Receta de Filetes de Pollo Crujientes

23 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os recomiendo que preparéis estos **Filetes de Pollo Crujientes**, vale la pena que los hagáis en casa porque quedan riquísimos y muy crujientes gracias al rebozado y seguro que los repetiréis en más ocasiones.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (medio o un Kg)
- Pimentón dulce (una o dos cucharaditas)
- Sal
- Tomillo
- Romero
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- **Para el rebozado:**
- Harina
- Huevo
- Cereales tipo Corn Flakes

Modo de Preparación

1. Poner los filetes en un bol hondo y ponerles un poco de sal, tomillo, romero, pimentón dulce y los ajos un poco machacados
2. Mezclar bien todos los ingredientes y dejar en el frigorífico reposar al menos dos horas para que el pollo se adobe
3. Triturar los cereales metiéndolos en una bolsa y aplastándolos un poco hasta que queden trocitos pequeños
4. Pasar los filetes de pollo por harina, huevo batido y después por los cereales triturados
5. Freír en abundante aceite caliente y dejar escurrir sobre papel absorbente
6. Servir acompañados de salsa barbacoa o ketchup y.....buen provecho!!!