

## Receta de Palomitas de Pollo

03 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer esta rica receta de **Palomitas de Pollo**, quedan riquísimas y seguro que los más peques de la casa quedarán encantados y no dejarán nada en el plato, espero que os gusten.

### Ingredientes

- Pechugas de pollo cortadas en trocitos (dos)
- Aceite de oliva para freír
- Harina de hot cakes (dos tazas y media)
- Agua (una taza)
- Salsa inglesa (una cucharadita)
- Salsa picante (dos cucharadas)

### Modo de Preparación

1. Poner una sartén honda al fuego con suficiente aceite para freír
2. En un bol mezclar dos tazas de harina de hot cakes con el agua y la salsa inglesa
3. Poner el resto de la harina en otro bol o tazón
4. Marinar los trocitos de pollo en un poco de salsa picante
5. Pasarlos por la harina restante de hot cakes y después por la masa preparada
6. Freír en el aceite bien caliente hasta que estén doraditos
7. Poner a escurrir sobre papel absorbente
8. Servir solos o acompañado de alguna ensalada y....buen provecho!!!