

Receta de Filetes Rusos De Pollo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana del mes de Febrero y para hoy os dejo esta receta muy rica de filetes rusos que gustará a todos vuestros comensales.

Ingredientes

- Carne picada de pollo (medio o un kg)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil
- Huevos (dos o tres)
- Vino blanco (un vasito)
- Harina
- Pan rallado
- Levadura (medio o un sobre)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En un bol, batir bien los huevos, añadir la carne picada de pollo y echar sal y un poco de pimienta
2. Añadir los ajos y el perejil bien picaditos y mezclar todo
3. Echar el vasito de vino blanco y mezclar bien todo, después poner la levadura y volver a mezclar
4. Poner pan rallado y mezclar hasta que quede una masa manejable y blandita
5. Formar los filetes y pasarlos por harina, después freír en aceite de oliva caliente
6. Servir acompañados de una ensalada o patatas fritas y.....buen provecho!!!