



palitos de pollo

ingredientes

- 4 filetes de pollo no muy finos
- 1 huevo
- 3 cucharadas de Panko (pan rallado chino)
- 3 cucharadas de pan rallado con ajo y perejil
- 3 cucharadas de soja
- 3 cucharadas de sésamo tostado.
- 3 cucharadas de kikos triturados
- Pimienta y sal
- Aceite para freír
- Salsa
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cuch.mantequilla derretida.
- 1 cuch. de ketchup
- 2 cuch de agua

RECETA PARA: 6 PERSONAS

LISTO EN: 1HR

DIFICULTAD: BAJO

IDEAL PARA: APERITIVO

manos a la obra

- Cortar los filetes de pollo en tiras no muy largas. Poner la soja en un bol con la mitad de las tiras.
- Salpimentar* la otra mitad de las tiras de pollo . A continuación pasarlas por huevo y pan rallado o por el panko. Freír en abundante aceite caliente y extender sobre papel de cocina para quitar el exceso de grasa.
- Dividimos las tiras que están macerando en la soja en dos grupos. El primero rebozamos las tiras con el sésamo y el otro con los kikos. Freír en abundante aceite caliente y extender sobre papel de cocina para quitar el exceso de grasa.
- Mezclar todos los ingredientes de la salsa en un recipiente pequeño.
- Presentación: en un plato grande ponemos la salsa de soja y alrededor las tiras de pollo con los distintos rebozados.