



DEDOS DE POLLO

4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 1 ½ pechugas, ligeramente aplanadas y cortadas en tiras
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1 ¼ tazas de pan molido
- ¼ de taza de aceite
- Salsa cátsup, para acompañar

Método de Preparación:

1. Salpimenta el pollo, pásala las tiras de pollo por el huevo, escurre y pásalas por el pan molido hasta cubrir perfectamente, repite el mismo procedimiento con todas las tiras de pollo.
2. En una sartén caliente el aceite, fríe las tiras de pollo por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas, colócalas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
3. Sirve y acompaña con salsa cátsup.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****