



PALOMITAS DE POLLO CON QUESO PARMESANO

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo sin piel y sin hueso
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 huevo, batido
- 1 cucharadita de jugo sazonador
- ½ de taza de queso parmesano, rallado (125 gr)
- 1 ½ taza de pan molido (375 gr)
- Aceite para freír

Procedimiento:

1. Corta en trozos pequeños o puede ser la pechuga molida.
2. Sazona al gusto el pollo, agrega el huevo batido, el jugo sazonador y ¼ de taza de queso parmesano.
3. En un tazón mezcla el pan molido con el resto del queso parmesano.
4. Forma pequeñas bolitas con la mezcla del pollo y pásalas por la mezcla del pan molido. Calienta el aceite y fríelas hasta que estén doradas y bien cocidas.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4