

POLLO EMPANIZADO PICOSO

Ingredientes:

• $\frac{3}{4}$ de taza de pan molido • 4 cucharadas de harina de trigo • 1 cucharada de harina de maíz • 2 cucharadas de hojuelas de chile (crush pepper) • 1 cucharadita de azúcar • $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal • Sal y pimienta al gusto • 4 medias pechugas de pollo chicas • 1 huevo batido • Aceite para freír

Procedimiento:

1. Mezcla el pan molido con las harinas, las hojuelas de chile, el azúcar y la sal hasta integrar perfectamente. 2. Salpimenta las pechugas de pollo, pásalas por el huevo batido, después por la mezcla de pan molido y repite el procedimiento hasta terminar. 3. Calienta el aceite y fríelas por ambos lados hasta que doren ligeramente y estén bien cocidas, retíralas del fuego y colócalas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa. 4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4