

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 Pechugas de pollo
- Harina
- 2 Huevo
- Pan rallado
- Sal y pimienta

**Preparación:**

## Paso 1

Lavamos y cortamos las pechiguitas en trozos. Sazonamos y si queremos echamos un poco de pimienta. Batimos los huevos y los salpimentamos. Pasamos los trozos por el huevo, luego por la harina y luego por el pan. Los estrujamos bien para que se pegue el rebozado. Ponemos una sartén con bien de aceite al fuego y cuando empiece a humear la retiramos y añadimos los primeros trozos, después la volvemos a poner al fuego a media potencia. Cuando veamos que se doran de una lado les damos la vuelta. Sacamos a papel absorbente, como siempre, que no queremos más aceite del necesario.