

Creador: Flor Roja **Recetizador:** LOIRDES PATON F



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El aceite debe estar muy caliente y abundante .

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 12 muslos de pollo pequeños
- 2 huevos
- 1 taza de pan rallado
- 1 taza de aceite de oliva sal
- Para el caldo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1 puerro
- 1 ramillete de hierbas aromaticas
- Para la bechamel
- 1 vaso de leche entera
- 1 vasito de caldo
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- nuez moscada y sal

Preparación:

Paso 1

Preparar un caldo con las verduras y el ramillete de hierbas. Retirar la piel de los muslos y cocerlos durante unos 20 minutos en el caldo preparado.

Paso 2

Ecurrir los muslos y reservar . Preparar una bechamel espesa : rehogar la harina en la mantequilla , añadir el caldo y la leche caliente y cocer hasta que espese . Sazonar y condimentar con nuez moscada . Coger los muslitos por el extremo del hueso y sumergirlos uno a uno en la bechamel hasta que queden completamente

cubiertos.Pasar los muslos por el huevo batido y despues por pan rallado. Freirlo en abundante aceite y escurrirlo sobre papel absorbente. Servir al gusto