

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 PECHUGA DE POLLO TROCEADO
- 2 MANZANAS
- 1 VASO de HARINA
- CERVEZA
- ACEITE Y SAL

**Preparación:**

## Paso 1

Descorazonamos y pelamos la manzana, la cortamos a cuadros, también cortamos el pollo y lo salpimentamos. Los pinchamos en la brocheta, intercalando el pollo y la manzana. Preparamos la tempura, ponemos la harina en un cuenco con una pizca de sal, poco a poco vamos echando la cerveza, hasta conseguir una masa densa. Rebozamos las brochetas en la pasta y las freímos en abundante aceite caliente.