

Chupa chups de pollo rellenos de jamón y queso



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Acompaña estos chupa chups con unas patatas fritas y un poco de ketchup.

Descripción:

Si quieres sorprender a los más pequeños con una receta divertida, prepara estos chupa chups rebozados. Seguro que les encantan.

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr.de alitas de pollo
- 200 gr.de jamón cocido,
- 200 gr. de queso parmesano,
- 2 huevos
- harina, pan rallado
- aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

Cortamos las alitas de pollo en dos mitades. Las deshuesamos y desmenuzamos la carne, sin la piel. Reservamos los huesos limpios. En un bol mezclamos el pollo con una pizca de sal, el jamón cocido picadito y el queso troceado. Hacemos bolitas con esta masa y pinchamos en cada una un hueso de las alitas, de forma que quede como un chupa chups. Los pasamos por harina, huevo batido y pan rallado y los freímos en aceite bien caliente hasta que se doren. Los sacamos y escurrimos sobre papel absorbente y servimos calientes.