

Creador: Monónimo **Recetizador:** Sarita Banco Ch



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.