

Bolas de pollo y queso



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pechugas de pollo
- 200 g de queso mozzarella
- Ajo en polvo
- Harina de garbanzos
- Hierbas provenzales
- 3 huevos
- 0,5 dl de leche
- 1 limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Exprimir el limón. Limpiar las pechugas de restos de huesos, ternillas y piel, y cortarlas en trocitos.

Mezclarlos con el zumo de limón, 1 huevo, el queso, sal y pimienta. Batir hasta formar una pasta homogénea y dejarla en la nevera al menos durante un par de horas. Batir 2 huevos. Mezclar la harina de garbanzos con las hierbas provenzales y el ajo. Con las manos humedecidas en agua, formar bolas con la mezcla que dejamos en la nevera y pasarlas, primero por el huevo batido y después por la harina de garbanzos. Poner una sartén al fuego con abundante aceite y, cuando esté caliente, ir friendo las bolas por tandas hasta que se doren por todos lados. Dejar que escurran en papel absorbente y servir.