Pelotas de ave a las gruesas hierbas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g pechuga de pollo troceada
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de cebollino picado
- La ralladura de ½ limón
- 1 clara de huevo
- 2 huevos 1 yema
- 50 g queso crema
- 50 g de harina
- 50 g de Panko (pan rallado grueso)
- Sal y pimienta
- All-i-oli

Preparación:

Paso 1

Triturar el pollo con los ajos, el queso, el perejil, el cebollino y la ralladura de limón. Salpimentar y agregar la clara de huevo, mezclando bien. Hacer 16 bolitas con la masa. Rebozar las bolitas en una bolsa con la harina salpimentada, pasar por un plato con los huevos batidos y rebozar, en bolsa, con el panko. Reservar las bolitas 30 minutos (mínimo) en la nevera. Freírlas en aceite de oliva bien caliente durante 7-9 minutos, hasta que estén doradas. Acompañarlas con all-i-oli.