pollo cocido y rebozado

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

Creador: bertodu



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
se puede comer tanto caliente como frío, a mí personalmente me gusta más frio

Descripción:
es una forma de aprovechar el pollo que se ha usado para elaborar un caldo de pollo, aunque esté frito ya ha perdido la grasa al cocerlo, si se come solo cocido suele estar seco y así está más apetecible

Ingredientes para 2 personas :

- pollo que ha sobrado de elaborar un caldo de pollo
- 1 o 2 zanahorias
- 1 puerro
- agua
- sal
- -1 Huevo
- 2 cucharadas de pan rallado
- - Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1
recordar que es para aprovechar el pollo que se ha usado para hacer el caldo, previamente se ha cocido con un par de zanahorias y un puerro, se ha colado el caldo para hacer una sopa.

Paso 2
sacar el pollo del caldo, y quitarle toda la piel y cualquier resto de grasa. Tener dos platos, uno con pan rallado y otro con el huevo bien batido con un tenedor.

Paso 3
poner una sartén con aceite de oliva al fuego y mientras se calienta ir pasando los trozos de pollo por pan rallado y luego por el huevo batido

Paso 4

ir pasando los trozos de pollo por la sartén y cuando estén sacarlo y ponerlos a escurrir sobre papel de cocina para que suelten el aceite sobrante, Servir acompañado por unas hojas de escarola o de lechuga