

muslos de pollo empanados



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

Creador: karmela **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

se cuecen los muslos 15 minutos en agua y sal se escurren y se pasan por harina huevo y pan rallado(el perejil y ajo se mezcla con el pan rallado)y se frien en abundante aceite

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg muslos de pollo
- - Huevo para rebozar
- - Harina - Pan rallado
- , aceite de oliva y sal.
- ajo y perejil en polvo

Preparación:

Paso 1

se puede servir con salsa de tomate