Fingers de pollo Tex Mex

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

Creador: Babanzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Quedan geniales empanadas con Panko (pan rallado japonés), pero yo no encuentro por mi zona.

Descripción:
Riquisima manera de preparar pollo, ideal para ver una peli, un partido o por qué no... un show de Los Morancos...

Ingredientes para 2 personas :

- 2 contramuslos de pollo deshuesados
- Media cebolla
- Medio pimiento rojo
- Medio pimiento verde
- 1 zanahoria rallada
- 2 cucharadas de mezcla de especias para fajitas
- 2 cucharadas de tomate triturado
- Harina de trigo
- Huevo
- Pan rallado con frutos secos rallados

Preparación:

Paso 1
Código QR para ver la receta en video.

Paso 2
Cortar la cebolla y los pimientos en juliana (tiras) y pochar muy bien a fuego lento.

Paso 3
Añadir la zanahoria rallada muy fina y pochar un poco.

Paso 4
Echar el tomate y el pollo cortado en tiras. Cocinar todo durante 5 minutos.

Paso 5

Añadir las especias y remover un poco.

Paso 6

Quitar el exceso de grasa y triturar todo y hacer los fingers.

Paso 7

Empanar los fingers y freir en aceite de girasol.

Paso 8

Acompañar con la salsa cajun.