Brocheta de pollo en coco y almendras

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

Creador: Pepa cocina



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Delicioso!!

Ingredientes para 4 personas :

- 2oo gr de pechugas de pollo cortada a taquicos
- 200 ml de salsa de soja
- 1 diente de ajo
- coco rallado
- 1 huevo batido
- almendra triturada

Preparación:

Paso 1

En un recipiente mezclas la salsa de soja con el ajo picadico y echas en él la pechuga de pollo cortada a taquicos. Tienes que dejarlo al menos durante 2 horas allí, para que la carne se marine bien. Después de ese tiempo, lo sacas y escurres. Vas pasando los taquicos de pollo por el coco rallado, el huevo batido y las almendras trituradas. Los insertas en una brocheta y los fríes en abundante aceite caliente. Se sirven recién hechas. Es delicioso.