

Brocheta de pollo en coco y almendras



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Conchy Fernande



La cocina de la Pepa

Descripción:

Delicioso!!

Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 200 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.