MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Pollo crunchy con aliño

2 raciones

Ingredientes

- Pollo (pechuga o contramuslo)
- Harina
- Huevo
- Panko
- Sal
- Pimienta
- Sriracha
- Aove
- Mango
- Cebolla roja
- Tomate

Elaboración

1. Preparar el aliño picando el mango, la cebolla morada y el tomate, salpimentar, añadir la sriracha y dejar reposar en la nevera
2. Salpimentar el pollo
3. Preparar la estación de rebozado: harina, huevo batido con sal y panko
4. Pasar el pollo por todo lo anterior y llevarlo a una sartén con aceite bien caliente, hasta dorar por ambas caras
5. Colocar el pollo, echar el aliño por encima y decorar con sésamo negro

RECOMENDACIONES

Prometo que en esta receta sí merece la pena rebozar y freír el pollo. También se puede sustituir por pescado, con bacalao.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy