Teresa



PLATS PRINCIPALS

Pit de pollastre tendre i melós

15min 2 racions

Ingredients

- Filets de pit de pollastre (no gaire prims) o daus
- Farina
- Llet
- Sal
- Oli
- Pebre

Elaboració

1. Posar sal i pebre al gust
2. Enfarinar lleugerament
3. Posar oli en una paella a escalfar
4. Fregir a foc suau uns 3 o 4 minuts per banda
5. Afegir llet fins a quasi cobrir el pollastre
6. Coure a foc suau uns 4 o 5 minuts, girar i 4 minuts més
7. No deixar reposar gaire, la salsa espesseix ràpidament

RECOMANACIONS

Es pot servir sol o amb acompanyament de patates, arròs, verdura, etc.

Fet amb CookNest