Pollo

- https://recetasdecocina.elmundo.es/2016/02/pollo-curry-receta-facil-hindu.html
- https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/hamburguesa-pollo-receta-facil-tambien-mejor?utm_source=pocket-newtab-es-es
- https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/lagrimitas-pollo-al-limon-receta-para-ninos-que-entusiasma-a-mayores
- https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/mejor-receta-nuggets-pollo-caseros
- https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-aperitivos/como-hacer-nuggets-caseros-receta-con-thermomix

Lagrimas de Pollo

Ingredientes

Para 4 personas

- 2 Pechugas de pollo
- 2 Diente de ajo
- Zumo de limón (1 vaso grande o dos pequeños)
- 2 Huevos para empanar
- Perejil
- Pan rallado o panko, para empanar
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- **Corta la pechuga de pollo en trozos finos**. Para ello, parte la pechuga en rodajas, estas en tiras y después cada tira en trocitos pequeños.
- Machaca un diente de ajo y mézclalo con el zumo de un limón grande o dos pequeños. Añade un poco de perejil muy picado y **echa ese mejunje sobre los trozos de pollo**. Deja que se macere durante unas horas, o incluso toda la noche.
- Saca y escurre el pollo, salpiméntalo a tu gusto y **rebózalo pasando los trozos por huevo batido y pan rallado o panko**. Fríe por tandas en aceite de oliva virgen extra muy caliente hasta dorar los pedazos de pollo.

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:tradicional:pollo

Last update: **242024/03/ 19:28**