



DEDOS DE POLLO CON COCO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **25 Min**

Porciones:
2 Porciones

¿Qué necesitas?

- 250 Gramos de pechuga de pollo Bachoco®, sin hueso cortada en tiras
- 1 Pieza de huevo Bachoco® batido
- 3 Cucharadas de harina
- 60 Gramos de coco rallado seco
- 60 Gramos de pan molido
- 1 Taza de aceite
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 1/2 Cucharadas de mostaza
- 1 Cucharada de miel
- 1/2 Cucharada de jugo de limón
- 2 Cucharadas de mayonesa



1. Corta la pechuga de pollo en tiras y sazona con sal y pimienta.
2. Sumerge las tiras por la harina, el huevo y el coco mezclado con el pan molido.
3. Fríe las tiras empanizadas.
4. Mezcla la mayonesa, la mostaza, la miel y el jugo de limón. Sirve las tiras fritas de pollo, acompáñalas con el aderezo.

¡A disfrutar!