



POLLO EMPANIZADO CON PAPAS FRITAS.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **30 Min**

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 1 Pechuga Bachoco® cortada en tiras
- 2 Piezas de huevo Bachoco®
- 1 Diente de ajo
- Cantidad necesaria de pimienta molida
- 1/2 Taza de harina
- 1 Taza de papas fritas trituradas de cualquier sabor



1. Picar el ajo finamente, agregárselo a las pechugas cortadas en tiras y sazonar con sal y pimienta. Reservar. En diferentes platos coloca la harina, en otro el huevo batido y en otro el molido de las papas. Pasa las pechugas primero por harina, después por el huevo y para continuar, por las papas trituradas.
2. En un sartén con aceite a la mitad, freír las tiras hasta dorar y que queden totalmente cocidas.
3. Sirve y disfruta con tu dip favorito.

¡A comer!



Bachoco®

