



KUSHIAGUES DE POLLO Y QUESO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **30 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 1 Milanesa de pechuga de pollo Bachoco® en cuadros
- 2 Piezas de huevo Bachoco® batido
- 1 Taza de queso manchego en cuadros
- 100 Gramos de harina
- 150 Gramos de panko (pan molido japonés)
- Palillos para brochetas

- 1 Taza de aceite
- 2 Cucharadas de catsup
- 1 Cucharada de salsa de soya
- Jugo de limón
- 1 Rabo de cebolla de cambray picado
- Mostaza picante oriental (opcional)
- Sal y pimienta al gusto



1. Sazona las milanesas con sal y pimienta, pásalas por harina, huevo y panko hasta empanizarlas por completo. Pasa el queso por harina, huevo y panko hasta empanizarlos por completo.
2. Ensarta un cuadro de pollo y un cuadro de queso en cada palillo, fríelo en el aceite caliente hasta dorar y drena en papel absorbente.
3. Mezcla la catsup con la salsa de soya y el jugo de limón. Sirve las brochetas acompañadas de la salsa, decora con rabo de cebolla de cambray y mostaza picante oriental (opcional).

¡A comer!

Bachoco