Receta de Filetes de Pollo Empanados

04 Ago 2016

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Filetes de Pollo Empanados** que acompañados de la crema de queso azul, resulta un plato muy rico para toda la familia y podéis comerlos tanto calientes como fríos y estarán igual de ricos.

Ingredientes

- Filetes de Pollo (un kg o más, según comensales)
- Huevos (dos o tres)
- Sal
- Perejil
- Ajo molido
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Crema de queso azul (opcional)

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos y añadir ajo molido y perejil picado a vuestro gusto y según cantidad de filetes
2. Poner un poco de sal a los filetes e introducirlos en el huevo batido, removerlos para que se impregnen bien del ajo y el perejil, dejar reposar un rato
3. Sacar los filetes del huevo e ir pasándolos por pan rallado y colocarlos en una fuente
4. Poner bastante aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente echar los filetes y dejar que se doren por ambos lados, si tenéis freidora pues la ponéis a 180º y los freís en ella, será más rápido
5. Ponerlos sobre papel absorbente que escurran el exceso de aceite
6. Servir calientes o fríos, como mejor os gusten y si queréis podéis acompañarlos con crema de queso azul y....buen provecho!!!