Receta de Pollo Al Limón

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que es de las preferidas de mi familia, siempre que la hago quedan todos encantados, espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (según comensales)
- Sal
- Huevos (uno o dos)
- Pan rallado
- Harina
- Aceite de oliva
- Limones (dos o tres)
- Azúcar

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una cacerola y cuando esté caliente, echar un poco de harina y refreírla
2. Añadir el zumo de dos limones y otro partido en rodajas y unas cucharadas de azúcar, remover y echar dos o tres vasos de agua, dejar que hierva un ratito
3. Poner sal a los filetes y pasar por huevo batido y después por pan rallado
4. Freír en abundante aceite de oliva caliente
5. Una vez fritos y doraditos, echarlos en la salsa y dejar que den un hervor
6. Servir calientes con un poquito de salsa y... buen provecho!!!