Receta de Palomitas de Pollo

03 Ago 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer esta rica receta de **Palomitas de Pollo**, quedan riquísimas y seguro que los más peques de la casa quedarán encantados y no dejarán nada en el plato, espero que os gusten.

Ingredientes

- Pechugas de pollo cortadas en trocitos (dos)
- Aceite de oliva para freír
- Harina de hot cakes (dos tazas y media)
- Agua (una taza)
- Salsa inglesa (una cucharadita)
- Salsa picante (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Poner una sartén honda al fuego con suficiente aceite para freír
2. En un bol mezclar dos tazas de harina de hot cakes con el agua y la salsa inglesa
3. Poner el resto de la harina en otro bol o tazón
4. Marinar los trocitos de pollo en un poco de salsa picante
5. Pasarlos por la harina restante de hot cakes y después por la masa preparada
6. Freír en el aceite bien caliente hasta que estén doraditos
7. Poner a escurrir sobre papel absorbente
8. Servir solos o acompañado de alguna ensalada y....buen provecho!!!