

# POLLO REBOZADO CRUJIENTE



## Preparación

Salpimentar el pollo.

Batir los huevos.

Preparar la harina mezclada con un poco de pimentón y el pan rallado.

En una sartén añadir abundante aceite y calentar.

Pasar el pollo por la harina, después por huevo y por último por pan rallado.

Hay que intentar que el rebozado quede bien uniforme.

Freír hasta que el pollo esté bien dorado. Preparar dos platos con papel absorbente. Una vez retiramos el pollo del fuego, pasar por un plato y dar la vuelta y pasar por el otro plato.

## INGREDIENTES

3 pechugas de pollo  
fileteadas  
sal y pimienta  
Harina  
4 huevos  
pan rallado  
Aceite  
Pimentón