Baguel de Muslos de Pollo



Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Ajo en polvo: 3 cdas
Harina de trigo: 3 cdas
Hojuelas de maíz: 250 Gramos
Orégano: 3 cdas
Sal: c/n
Yogurt griego: 250 c.c.
Agua: c/n
Huevos: 3 Unidades
Hojas de espinaca: 50 Gramos
Muslos de Pollo: 2 Unidades
Queso Parmesano: 50 Gramos
Tomillo: 3 cdas

Preparación de la Receta

- En una olla poner agua a *hervir* con un poco de *orégano*, *tomillo* y una cucharada de *ajo* en polvo y sal.
- Agregar el **pollo** y dejar *hervir* tapado ya *cocido*.
- Sacar para escurrirse bien.
- En otra olla poner a calentar abundante aceite para fritura profunda.
- Procesar las hojuelas de maíz junto con *orégano*, *tomillo*, *ajo* en polvo y procesar hasta obtener un polvo que ponemos en una charola.
- Agregar a esta mezcla tres cucharadas de *harina* de trigo y en un bowl revolver tres huevos.
- Pasar por *huevo* los muslos y luego por las hojuelas.
- Freír a fritura profunda en aceite bien caliente.
- En un bowl con el yogurt griego agregar *ajo* en polvo una pizca de sal por último agregar el queso parmesano y revolver.
- Cortar el bagel por la mitad y tostar a la *plancha*.
- Untar el aderezo de queso y el yogurt.
- Poner una cama de *espinaca* y colocar dos porciones de muslos.
- Cubrir con espinacas y untar la tapa con aderezo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baguel-de-muslos-de-pollo