

Bocaditos de pollo y pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bocaditos de pescado

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Semillas de sésamo negro: Cantidad necesaria

Lenguado: 500 g

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas de sésamo blanco: Cantidad necesaria

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Bocaditos de pollo

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Pollo: 500 g

Harina: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Avena: Cantidad necesaria

Guarnición

Agua: Cantidad necesaria

Yema: 1 Unidad

Puré de papas: 500 grs.

Crema de leche: 150 cc

Queso Parmesano: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Mayonesa con hierbas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bocaditos de pollo

- Retire la piel del **pollo** y corte en cubos.
- Bata los huevos con agua, sal y pimienta.
- Pase los cubos de *pollo* por *harina*, *huevo* batido y *avena*.
- Fría en abundante aceite caliente y retire sobre papel absorbente.

Bocaditos de pescado

- Corte el lenguado en tiras parejas, a lo largo.
- Remoje los palillos de madera en agua.
- Bata los huevos con un poco de agua, sal y pimienta.
- Pinche las tiras de pescado por los palillos de madera , pase por *huevo* batido y luego por pan rallado mezclado con semillas de *sésamo* negro y blanco.
- En una placa para horno rociada con aceite de oliva coloque los bocaditos de pescado.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Guarnición

- En un bowl mezcle el puré de papas con la yema de *huevo*,
- Sal y pimienta
- Con las manos húmedas forme bolitas con la mezcla
- En una placa para horno, con papel *manteca*, coloque las bolitas de *papa*, haga un hueco en la parte superior y agregue la *crema* de leche y el queso parmesano.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *gratinar*.

Presentación

- Sirva los bocaditos de *pollo* y pescado junto con la *guarnición* y una *mayonesa* con hierbas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-pollo-y-pescado>