

Bolitas de Pollo y Queso

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Ajo en polvo: 1 cdita

Huevos: 2 Unidades

Pan de molde remojada en leche: 1 unidad

Salvia, estragón y orégano: 1 cdita

Aceite De Oliva: c/n

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Harina de garbanzo: 100 grs

Queso mozzarella: 200 grs

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar en trozos la pechuga de **pollo** y triturar con el *huevo*, la miga de pan, el queso, el *zumo* del *limón*, pimienta y sal
- Formar las bolitas y las pasar por *huevo* batido y por *harina* de garbanzos mezclada con las hierbas y el *ajo* en polvo.
- Poner abundante aceite en una sartén e ir friendo las bolas de *pollo*.

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