Lista de ingredientes para la receta Palomitas de Pollo en Salsa Agridulce

Ingredientes

- Aceite Vegetal 1 Litro
- Ajonjolí negro 20 Gramos
- Cacahuate natural 80 Gramos
- Huevos 3 Unidades
- Harina 200 Gramos
- Mango manila 2 Piezas
- Panko 300 Gramos
- Pimienta c/n
- Sal c/n

Ensalada de cogollos asados

- Aceite De Oliva c/n
- Cacahuate c/n
- Champiñones 5 Unidades
- Hierbabuena c/n
- Jitomate cherry 1/2 Taza
- Jitomates riñón 3 Unidades
- Lechuga 2 Unidades
- Queso Parmesano c/n
- Reducción de balsámico c/n
- Sal y Pimienta c/n

Palomitas de pollo

- Hierbabuena 1 Rama
- Molido de pollo 1 Kilo
- Mostaza a la antigua c/n
- Perejil 1 Rama
- Pan molido c/n

Salsa Agridulce de Tamarindo, Mango y Peperoncini

- Cebolla 50 Gramos
- Fondo de Pollo 1 Taza
- Dientes de ajo 2 Unidades
- Hojuelas de peperoncini 2 pizcas
- Mango manila 1 unidad
- Mantequilla 1 cda
- Miel de abeja 1 cda
- Pulpa de Tamarindo 100 miliitros
- Soja 30 miliitros