

Palta Crispy

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Paltas firmes: 3 Unidades

Para el acompañamiento

Queso feta cortado en cubos: Cantidad necesaria

Huevos poche: Unidades

Cebolla de verdeo: A gusto

Pimienta: A gusto

Sweet chilli sauce: A gusto

Gajos de limón: A gusto

Para el apanado

Harina 0000: 150 Gramos

Sal: Cantidad necesaria

Leche: 150 Centímetros cúbicos

Pimienta de Cayena: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Panko: 150 Gramos

Pimentón: A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar las paltas en gajos y apanar pasando primero por *harina* con *ajo* en polvo y sal
- Luego por la mezcla de huevos y leche y terminar pasando cada gajo por *panko* condimentado con *pimentón* y pimienta de *cayena*
- Reservar
- Freír hasta que estén doradas y crocantes
- Acomodar en un plato amplio y agregar por encima queso feta desgranado, huevos poche, salsa sweet chilli, *cebolla* de verdeo picada y gajos de *limón*.