Pechuguitas Crocantes con Repollo Agridulce



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Pechugas crocantes

Aceite: c/n
Huevos: 3 Unidades
Harina de Maíz: 3 cdas
Orégano: 1 cdita
Queso rallado: 1/4 Taza
Ajo en polvo: 1 cdita
Pechugas de pollo: 6 Unidades
Pan Rallado: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: c/n

Repollo colorado agridulce

Aceite: c/n
Azucar: 1 cdita
Manzana verde rallada: 1 unidad
Repollo colorado cortado fino: 1 unidad
Crema: 1 Taza
Vinagre de manzana: 1/2 Taza
Cebolla de verdeo picada: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Caldo: 1 Taza

Preparación de la Receta

Repollo

- En una olla con aceite *saltear cebolla* de verdeo, hasta transparentar.
- Agregar **repollo** colorado y mezclar.
- Añadir *manzana* rallada y continuar la cocción.
- Incorporar caldo, *vinagre* de *manzana*, azúcar, sal, pimienta, bajar el fuego, tapar y cocinar por 60 minutos.
- Agregar *crema* de leche, mezclar y cocinar 5 minutos.

Pechuguitas crocantes

- Batir los huevos con sal y pimienta.
- Reservar.
- Mezclar pan rallado, queso rallado, *harina* de maíz, *ajo* en polvo, *orégano* y reservar.
- *Condimentar* con sal y pimienta los bifes de pechugas.
- Pasarlas por *huevo* y luego por la mezcla de pan rallado.
- Cocinar en horno a 180 °C hasta *dorar* y el *pollo* esté *cocido*, aproximadamente 15 minutos.

Armado

- Servir las pechugas crocantes y acompañar con el *repollo* agridulce aparte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuguitas-crocantes-con-repollo-agridulce