

Pollo crujiente con dip de berenjenas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades Sal: A gusto

Pimentón picante: 1 cdita. Ajo deshidratado: 1 cdita.

Miel: 2 cdas. Huevos: 3 Unidades

Pimentón dulce: 1 cdita. Ajo: 1 Diente

Copos de maíz: 200 g Muslos de pollo deshuesados y cortados: 6 Unidades

Orégano seco: Pimienta:

Pimienta Negra: Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Precalentamos el horno a 200°C.

Para comenzar

- En un bowl colocamos los huevos, la pimienta, la miel, el *orégano*, los pimentones, el *ajo* y la sal
- Mezclamos.
- Ponemos a macerar los contramuslos cortados y los dejamos un buen rato para que tomen sabor
- A continuación, pasamos los contramuslos por copos de maíz y freímos en aceite muy caliente hasta que queden bien crujientes
- Los retiramos y los colocamos sobre un papel de cocina
- Reservamos
- Mientras tanto, horneamos dos berenjenas enteras con la piel durante 25 minutos a 200°C
- Cuando estén blandas, las pelamos y nos quedamos sólo con la carne.
- Con la carne de la berenjena hacemos un puré y le agregamos el ajo, sal y pimienta
- Emulsionamos con la un mixer mientras agregamos en forma de hilo el aceite de oliva.
- Presentamos el **pollo** con un dip de la salsa de berenjenas.

https://elgourmet.com/recetas/pollo-crujiente-con-dip-de-berenjenas