elGourmet

Pollo Frito con Zucchini

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal fina: a gusto
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: a gusto
Miga de pan: a gusto
Zucchini: 1
Aceite Neutro: a gusto
Pechugas de pollo: 4 Unidades
Harina De Arroz: a gusto
Pimienta: a gusto

Aderezo

Mayonesa: 1/2 Taza
Curry: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar las pechugas de **pollo** en tiras de 2 cm de ancho.
- *Condimentar* con sal, pimienta y pasar primero por *huevo*, luego por *harina* y por último por la miga de pan rebozando bien cada trozo.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* por ambos lados.
- Freír en el mismo aceite hasta *dorar* bastones finos de **zucchini** pasados por *harina* de *arroz* , reservar.
- Mezclar en un bowl *mayonesa* y *curry*.
- Servir los pollos, con los zucchinis fritos y la *mayonesa* al *curry*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-frito-con-zucchini