Schnitzel latkes



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el pollo:

Pechuga de pollo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza Dijon: 2 Cucharadas

Para el rebozado:

Papas: 3 Unidades
Semillas de sésamo: 2 Cucharadas
Panko: 150 gr.
Fecula De Maiz: 1 Cucharada
Pimienta: A gusto

Para la ensalada:

Tomate Cherry: 200 gr.
Perejil picado:
Vinagre: Cantidad necesaria
Queso Reggianito: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidad
Aceite de oliva: Cantidad necesaria
Rúcula: 1/2 Atado
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Rallar las papas peladas con mandolina sin que
- Esté ni muy finita ni muy gruesa.
- *Condimentar* con sal, colocar en un repasador,
- Apretar y retirar todo el líquido posible.
- Mezclar con semillas de *sèsamo*, *panko*, fècula
- De maíz y pimienta, reservar.
- Para el *pollo*
- Filetear las pechugas en bifes no muy gruesos y

- Entre 2 separadores martillarlas para adelgazar.
- *Condimentar* con sal, pimienta, pincelar con
- *Mostaza* de dijon y pasar primero por *harina*, luego por *huevo* y finalmente por
- La *papa* rallada por ambos lados.
- Freir en abundante aceite caliente hasta *dorar*
- Las papas y cocinar el *pollo*.
- Servir con la ensalada por encima y terminar
- Con queso reggianitto por encima.
- Para la ensalada
- Mezclar tomates cherries en mitades, *cebolla* en
- Juliana, *perejil* picado, *rùcula*, sal, aceite de oliva, *vinagre*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/schnitzel-latkes