

SNACKS DE POLLO

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

para el relleno

Pollo cocido: 700 g

Dientes de ajo: 2

Sal y Pimienta:

Cebolla: 1

Queso Crema: 2 Cucharadas

para la masa

Manteca: 2 Cucharadas

Caldo de gallina: 2 Tazas

Harina 000: 2 Tazas

para rebozar

Huevos batidos: 2

Pan Rallado:

Vinagre:

Preparación de la Receta

- Para el relleno rehogar la *cebolla* con el *ajo*
- Incorporar el **pollo cocido** y desmenuzado
- Integrar y agregar sal, pimienta, el queso *crema* y el *perejil* picado
- Reservar.
- Para la masa colocar el caldo con la *manteca* en una olla y llevar a hervor
- Cuando hierve agregar la *harina* de golpe
- Mezclar enérgicamente hasta formar una masa que se despegue de la olla
- Cocinar unos minutos más y llevar a la mesada para amasar.
- Para armar los snacks tomar un poco de la masa y armar un hueco pequeño en la palma de la mano
- Colocar el relleno en el centro y cerrar la masa hasta tomar forma de gota.

- Batir los huevos con el *vinagre*
- Pasar los snacks por el *huevo* y luego por pan rallado
- Freír en aceite bien caliente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/snacks-de-pollo>