

Fingers de pollo marinados con especias

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 10 g de harina
- 1 huevo
- 100 g de panko
- Especias (tomillo, eneldo, comino y pimentón)
- Pimiento
- Mostaza en grano
- Perejil
- Ajo
- Sal
- Salsa de soja

/ Preparación

Preparación

- Cortamos las pechugas de pollo en tiras de entre 1 y 1,5 centímetros.
- Las colocamos en un cuenco y las dejamos marinar unas horas en sal, pimiento, mostaza en grano, ajo, perejil picado, un huevo batido y dos cucharadas de salsa de soja.
- A continuación, pasamos los fingers por harina y huevo y, después, por panko. Los freímos en una freidora a 175 grados tres o cuatro minutos o bien en la sartén.

- Acompañamos los fingers de pollo marinados con salsa barbacoa.