



lagrimitas de pollo

Ingredientes:

- 1/2 pechuga grande de pollo
- 1/2 limón
- 3 huevos
- pan rallado
- 1 ramita de perejil
- 2 dientes de ajo
- sal
- un poco de romero
- una pizca de pimienta molida
- aceite para freír

- **Antes de empezar:** Enjuagamos bien la pechuga y la partimos en tiras y éstas en trozos. Le agregamos el jugo del limón, sal, la pizca de pimienta y un poco de romero y lo dejamos reposar un rato grande. Pelamos y picamos los ajos y el perejil muy pequeñito y lo mezclamos con el pan rallado. En un bol, batimos los huevos con una pizca de sal.

Elaboración:

Nuestra receta de **lagrimitas de pollo** es muy sencilla de elaborar. Primero ponemos a calentar el aceite, bien caliente. Empezamos pasando varios trozos de pollo por la mezcla de pan rayado, ajo y perejil. Deben quedar bien envueltos. A continuación, los bañamos en huevo, escurrimos un poco y freímos.

En la sartén, daremos una vuelta para que se frían uniformemente y en unos dos o tres minutos estarán listos. Al sacarlos, los depositamos en un plato con papel de cocina para absorber el aceite sobrante de la fritura y repetimos la operación hasta freír todos los trozos de pollo que teníamos preparado.

El pollo queda con un sabor suave, aderezado con el limón y el romero.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de carnes](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[Otras recetas con arroz](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

- **breve diccionario de cocina**



