
 25 minutos
 2 personas

Deditos de pollo apanados con avena

y harina de garbanzos

INGREDIENTES

- ▶ 2 filetes pechuga de pollo Taeq
- ▶ 1 huevo libre de jaula Taeq
- ▶ 1 cucharada de salsa inglesa
- ▶ 2 cucharadas de leche Taeq
- ▶ 1/4 taza de harina de garbanzos Taeq
- ▶ 1/2 taza de avena en hojuelas
- ▶ Salsa de tomate cherry y albahaca Taeq
- ▶ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Corta la pechuga en deditos.
- 2 Mezcla el huevo con la leche, la salsa inglesa, la sal y la pimienta.
- 3 Pasa cada pechuga por la harina, luego por el huevo y por último por la avena.
- 5 Precalienta la freidora de aire durante 5 minutos a 90°C, lleva los deditos de pollo y cocina durante 15 minutos.
- 6 Sirve con salsa de tomates cherry y albahaca.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co