



Más fresco... ninguno.



Hamburger de Pollo

 45 minutos

Ingredientes:

- Panecillos hamburger Pan Pepín
- 1 filete de pechuga de pollo (aplanado ligeramente)
- 1/4 taza de harina de trigo
- 1/4 huevo batido (puedes usar el resto del huevo para otra cosa o estimar la cantidad)
- 1/4 taza de pan rallado (o pan molido)
- Especias: Adobo, sazón, ajo en polvo, paprika, sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal para freír
- 1/4 taza de repollo (col) rallado
- 1 rodaja fina de cebolla morada
- 1 cda de mayonesa
- 1 cda de ketchup
- Opcional: Rodajas de jalapeño fresco

Procedimiento:

1. Sazona el pollo: Sazona el filete de pollo con adobo, sazón, ajo en polvo, paprika, sal y pimienta por ambos lados.
2. Empana el pollo: Pasa el filete primero por la harina sazonada, luego por el huevo batido y finalmente por el pan rallado (pan molido), presionando bien para que se adhiera.
3. Fríe el pollo: Calienta suficiente aceite en una olla pequeña o sartén profunda. Fríe el pollo a unos 180°C (350°F) durante unos 5-7 minutos por lado, o hasta que esté dorado y bien cocido por dentro. Escúrrelo en papel absorbente.
4. Prepara la ensalada de repollo (coleslaw): En un bol pequeño, mezcla el repollo rallado con la mayonesa y un chorrito de jugo de limón y sal y pimienta al gusto.
5. Arma el sándwich: Abre el panecillo y úntalo con mayonesa y ketchup (mayoketchup). Coloca una capa de ensalada de repollo, luego el filete de pollo frito. Añade la rodaja de cebolla morada y los jalapeños si usas.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.