

Dips de pollastre arrebossat



Un soparet divertit per les nenes. Quan faig arrebossat, el faig sense gluten per tots. No noten la diferència.

Per a 4 persones

Temps: 35 min.

Ingredients:

- – 2 pits de pollastre
- – Pa ratllat i 2 ous. Per fer-lo per celíacs l'haurem de canviar per pa sense gluten.
- – Sal i oli de girasol



Elaboració:

PAS 1: Tallem els pits de pollastre a tires, salem i reservem.

PAS 2: En un plat posem pa ratllat i en l'altre batrem els dos ous.

PAS 3: Posem al foc un cassó amb oli a calentar.

PAS 4: Suquem les tires de pollastre en ou i després en pa i quan l'oli sigui calent els anem fregint.

PAS 5: A mesura que estiguin rosses les posem en un plat amb paper de cuina per absorbir l'excés d'oli.







Bon Profit!