



fingers de pollo CAJÚN

Ingredientes para 4 personas:

1 kilo de pechugas de pollo enteras

500 gr de leche

2 cucharadas de especias cajún

1 cucharadita de sal

harina de arroz

2-3 huevos

pan rallado

Preparación:

Troceamos las pechugas en trozos según nuestro gusto, en forma de nuggets, de fingers...

En un recipiente hermético amplio vertemos la leche, la sal, las especias cajún y añadimos las pechugas troceadas. Dejamos marinar entre 24-48 horas.

Una vez marinadas escurrimos los trozos de pechuga y secamos con papel de cocina.

Pasamos las pechugas por harina de arroz, es mejor que la de trigo porque así se empapa mucho mejor el huevo. A continuación pasamos por el huevo batido y finalmente, por el pan rallado.

Freímos en abundante aceite, escurrimos sobre papel de cocina y...a disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](#)