



Pechugas de pollo Villeroy

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 40 minutos

Para 6 personas

- Puedes hacerlas con antelación, congelarlas y sacarlas del congelador una hora antes de freirlas.
- Son un riquísimo segundo plato o una magnífica cena, o un delicioso aperitivo si las haces muy pequeñas.
- Usa pollo de corral, la diferencia es enorme y con 2 pechugas puedes dar de comer a 5-6 personas.

Ingredientes:

2 pechugas de pollo de corral

1 zanahoria

1/2 cebolla

unos granos de pimienta

sal

80 gr. de mantequilla

80 gr. de harina

750 ml. de leche entera

sal, pimienta y nuez moscada

huevo batido

pan rallado

Empieza poniendo las pechugas con la cebolla, zanahoria, sal y granos de pimienta en agua fría.

Pon a fuego alto, y cuando empiece a hervir tapa, baja el fuego y deja cocer 20 minutos.

Retira las pechugas y corta en trozos del tamaño que quieras.

Haz una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche. Pon sal, pimienta y nuez moscada.

Si no sabes hacerla tienes la receta [aquí](#).

Con la ayuda de una cuchara envuelve los trozos de pollo en la bechamel caliente.

Coloca en una bandeja o placa y deja enfriar. Puedes meterlos en la nevera para que sea más rápido.

Pasa por huevo batido.

Y pan rallado.

Puedes congelarlos o mantener en frío hasta el momento de freir.

Fríe en abundante aceite muy caliente. Escurre sobre papel absorbente.

Y sirve con una ensalada, patatas fritas o solos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Pechugas de pollo Villeroy