

Pinchos de pollo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

Pollo

Avellanas - tostadas molidas

Pan - rallado

Pimentón (Paprika)

Sal

Sésamo

ELABORACIÓN

Pinchos de pollo, con un rebozado mío, lleva avellanas tostadas molidas, pan rallado, pimentón, sal, ajonjolí.

Van fritos y servidos con salsa de ciruela y salsa dulce-picante de Tailandia