

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **POLLO**

### **DEDITOS DE POLLO**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Pechuga de pollo deshuesada y sin piel
- 6 Onzas de papitas fritas con sabor a crema agria o regular
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de agua

#### *PREPARACION:*

Precalienta el horno a 400 grados.

Si la pechuga es muy gruesa, redúcela a la mitad cortándola a lo largo con un cuchillo o con unos golpes con un mazo para ponerla más fina.

Corta la pechuga en tiritas.

En una bolsa de plástico que se pueda cerrar, tritura las papitas utilizando una cuchara sopera o un mazo.

Utilizando un bowl pequeño, bate el huevo con el agua y pasa los pedacitos de pollo por la mezcla.

Pasa los pedacitos de pollo por las papitas y colócalas en una bandeja de hornear galletitas sin engrasar.

Hornéalas por unos 20 minutos virándolas de vez en cuando durante la cocción.

Sírvela con su salsa favorita.

## **SALSA DE MIEL Y MOSTAZA**

### *PREPARACION:*

Une en un bowl  $\frac{1}{4}$  taza de mostaza Dijón, 1 cucharada de miel y una cucharada de agua.

Utilizando un tenedor, revuélvelo todo bien hasta que la preparación se encuentre homogénea y sin grumos.