

## **DADOS CRUJIENTES DE POLLO CON** **SALSA CÉSAR (vers. verano)**

- 1 Pechuga (300gr)
- 150ml de leche
- 1 huevo
- 120gr de harina
- Sal, pimienta, pimentón dulce, orégano, albahaca, romero

Para la salsa:

- 100ml de leche
- 200ml de aceite de girasol
- 20gr de queso parmesano
- 1 chorrito de limón
- Sal, pimienta, ajo y perejil.

Empezamos por la salsa para poder enfriarla. Poner la leche en el vaso de la batidora, inclinarlo un poco y añadir el aceite despacio. Ahora meter la batidora hasta el fondo, a máxima velocidad y mantenerla quieta, hasta que empiece a emulsionar la salsa. Después puedes ir subiendo la batidora poco a poco para que emulsione toda la salsa.

Una vez lista añadir el parmesano, dos pizcas de sal, la pimienta molida, el ajo, el perejil troceado, y el chorrito de limón, acabar de batir y a la nevera.

Cortar el pollo en dados. Salar.

En un bol grande mezclar la harina, pizquita de pimentón dulce, pimienta, orégano, albahaca y romero.

En un bol pequeño batir el huevo con la leche.

Pasar los dados de pollo por la mezcla de harina, luego por la de leche y volver a pasar por la de harina.

Freír los dados de pollo en una sartén pequeña, con abundante aceite bien caliente, hasta que estén doraditos.

Reservar sobre papel absorbente.

Servir los dados de pollo, con la salsa aparte en un bol individual.