Muslitos de pollo a las hierbas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El aceite debe estar muy caliente y abundante .

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 12 muslos de pollo pequeños
- 2 huevos
- 1 taza de pan rallado
- 1 taza de aceite de oliva sal
- Para el caldo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1 puerro
- 1 ramillete de hierbas aromaticas
- Para la bechamel
- 1 vaso de leche entera
- 1 vasito de caldo
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- nuez moscada y sal

Preparación:

Paso 1

Preparar un caldo con las verduras y el ramillete de hierbas. Retirar la piel de los muslos y cocerlos durante unos 20 minutos en el caldo preparado.

Paso 2

Escurrir los muslos y reservar . Preparar una bechamel espesa : rehogar la harina en la mantequilla , añadir el caldo y la leche caliente y cocer hasta que espese . Sazonar y condimentar con nuez moscada . Coger los muslitos por el extremo del hueso y sumergirlos uno auno en la bechamel hasta que queden completamente

cubiertos.Pasar los muslos por el huevo batido y despues por pan rallado. Freirlo en abundante aceite y escurrirlo sobre papel absorvente. Servir al gusto