Pollo rebozado en cereales con guacamole

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pechugas de pollo
- 2 aguacates
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 chile
- 120 g de copos de maíz
- 3 huevos
- 50 g de harina
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar y trocear el aguacate. Pelar y picar la cebolla y el tomate. Picar el chile. Poner en un bol todos estos ingredientes y aplastar y mezclar con ayuda de un tenedor hasta obtener una masa homogénea. Machacar los copos de maíz con ayuda de un rodillo para romperlos ligeramente (no deben quedar molidos). Trocear las pechugas de pollo. Pasarlas por harina, por huevo batido y por los copos de maíz. Poner una sartén con aceite de oliva al fuego. Freír los trozos de pollo en aceite bien caliente, hasta que se doren, y escurrir sobre papel de cocina. Servir el pollo acompañado del guacamole.