



## Palomitas de pollo

Categoría: Entrada, Botana

Botana para toda la familia



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4 personas



### Ingredientes

- 4 pieza de Chipotles Adobados La Costeña®
- 4 cda de Agua
- 1 cdas de finas hierbas
- 1 taza de Pechuga de pollo en trozos
- 1 taza de Harina
- 1 pieza de Huevo batido
- 1 taza de Aceite
- 2 cda de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/2 taza de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 2 cda de Miel de Abeja La Costeña®
- 1 cda de Cilantro picado
- 1 taza de Zanahorias baby
- 1 taza de Jitomates Cherry
- 1 taza de Pan molido



### Preparación

1. Licuar los chiles chipotles con agua y finas hierbas. Marinar la pechuga de pollo con esta mezcla por 15 minutos.
2. Pasar los trozos de pollo por harina, huevo batido y pan molido.
3. Calentar el aceite y freír hasta que el pollo esté dorado y completamente cocido. Retirar del aceite y drenar en papel absorbente.
4. Mezclar la mayonesa con la salsa casera con habanero, miel de abeja y decorar con cilantro picado.
5. Servir las palomitas con las zanahorias baby y los jitomate cherry.