

Mc Chicken



Herramientas Especiales: Cacerola honda para freir

Ingredientes:

Aceite vegetal para freir.

1 huevo

1 taza de agua

2/3 tazas de harina

1/3 taza de tempura mix (puede utilizar capeador NorSuiza)

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de cebolla en polvo

½ cucharadita de condimento de pollo

¼ cucharadita de pimienta

1/8 cucharadita de sal de ajo

4 Pechugas grandes de pollo

4 panes para hamburguesa

1 taza de lechuga refrigerada cortada finita

Mc Chicken Salsa

¼ taza de mayonesa

1/16 cucharadita de cebolla en polvo

Revuelva todo junto y guárdelo en el refrigerador para cuando lo necesite

Ahora, prepare su Mc Chicken Sándwich

1 Bata el huevo combinando con 1 copita chiquita de agua, revuélvalo en un bol o plato

2 Combine la harina, sal, pimienta, condimento para pollo, cebolla en polvo y sal de ajo en una bolsa de plástico o zip lock bag.

Cada pechuga aplanela hasta que quede delgada y tratando de que sea redonda lo mejor posible

La pechuga redonda metala en la bolsa de la mezcla de condimentos y harina y agítela para que se le impregne los condimentos.

Ahora la pechuga con la mezcla metala al huevo batido, enseguida regrese cada filete a la bolsa para que agarre mas condimentos, saquela de la bolsa y póngalas en un recipiente y conservalas por una hora, cubiertas en el refrigerador con el remanente de la mezcla de huevo.

Despues de refrigerar, repita el proceso de capas a las pechugas.

Fria las pechugas de pollo a 375 grados por 10 o 12 minutos o hasta que presenten un color dorado y esten crugientes.

Ya que esten fritas, dore los panes utilizando el metodo para calentar las hamburguesas.

En la parte superior del pan, aplique una cucharadita de mayonesa, agregue ¼ de lechuga fresca . agregue la otra parte del pan y apriete el pan.

Utilice un pedazo de papel de cera y dejela reposar por 6 a 8 minutos

Después utilice su Microwave on alto, individualmente, por 15 segundo y sirva

Agregue una rebanada de queso amarillo si le gusta, antes de meterla al Microondas.

Disfrútenlo.

BY HaKrO