



POLLO RELLENO DE MARGARINA Y HIERBAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 190 g de margarina La Villita, sin sal
- Un manojito de perejil
- 1 taza de harina
- 1 huevo
- 1 taza de pan rallado
- 2 dientes de ajo

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, estas serán las pechugas favoritas de toda tu familia, prepáralas ¡ya!

Comenzamos preparando nuestro relleno de margarina y hierbas. Para ello picamos bien los dientes de ajo y el perejil y los mezclamos con la margarina que habremos dejado durante una hora o dos a temperatura ambiente. Después la metemos en un film de cocina formando un cilindro y la guardamos en la nevera. En menos de una hora estará dura otra vez y tendremos un estupendo preparado para esta receta y para otras muchas.

Con un cuchillo afilado, hacemos un corte en las pechugas de pollo, sin llegar a abrirlas del todo. En ese orificio, meteremos dos o tres rodajas de la margarina con el ajo y el perejil que hemos preparado, procurando cerrar la pechuga con ayuda de palillos.

Empanamos las pechugas de pollo pasándolas por harina, huevo batido y pan rallado. Para esta receta, es preferible hacer un doble empanado, dando una segunda pasada por el huevo y el pan rallado para evitar que se nos salga la margarina al freírlas.

Freímos las pechugas de pollo en aceite muy caliente y cuando tengan un color dorado, las sacamos a un papel absorbente, dejándolas reposar unos minutos antes de cortarlas en porciones y ¡listo!