

# Delícies de pollastre

ben cruixents!



## INGREDIENTS:

- 2 pits de pollastre desossats
- Sal
- Farina
- 1 ou
- Flocs de blat de moro



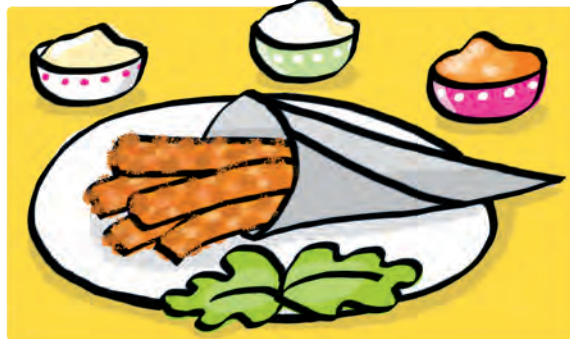
**1 Tritureu els flocs de blat de moro;** ho podeu fer dins d'una bossa de plàstic o un drap i aixafar-los amb les mans o amb un corró.



**2 Talleu els pits de pollastre a tirs,** saleu-los i enfarineu-los. Passeu-los per ou batut i arrosseu-los amb els flocs tritursats.



**3 Fregiu les tirs** en oli calent abundant durant uns tres minuts. Poseu-les sobre un paper absorbent perquè treguin la mica d'oli sobrer.



**4 Serviu les delícies de pollastre** amb salsa de formatge, maionesa, romesco... Boníssimes!



Bon profit!

Envieu-nos una foto de com us ha quedat!  
bustia@cavallfort.cat