



ELABORACIÓ

1. Tallar a tires fines el pit de pollastre.
2. Empanar les tires passant-les primer per farina, després per ou batut i per últim per fruits secs picats.
3. Fregir en una paella fins que quedi tot homogèniament daurat.

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 500 g de pit de pollastre
- 1 ou
- 100 g de farina
- 100 g fruits secs (ametlla, avellana, nous...)

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

