



- cocina muy sencilla -

## 0281 POLLO KIEV (KOTLETA PO-KIEVSKI)

### INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Filetes de pechuga de pollo
- Mantequilla de ajo (150 gr)
- Pan rallado casero
- Huevos (2)
- Harina de trigo
- Sal fina
- Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Procura que los filetes de pollo tengan más o menos el mismo tamaño y forma. Aplástalos un poco y salpícialos.

Pon mantequilla de ajo sobre uno de ellos, espárcela por toda la superficie y tapa con el otro filete.

Enharina esta especie de San Jacobo, pásalo por los huevos batidos y por el pan rallado casero.

Fríe por ambos lados en un poco de aceite de oliva con el fuego a 7/10 unos 3 minutos por cada lado.

Sírve acompañado de patatas fritas, arroz blanco, puré de patatas o de una simple ensalada.