

Pollastre Villeroi

Una recepta molt senzilla i sorprenent de la cuina francesa que us farà quedar sempre bé.
Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

4 pit pollastre
1 litre brou de pollastre
1 litre beixamel espessa
oli d'oliva
4 ou
pa ratllat
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar el brou de pollastre en un cassó i submergir els pits de pollastre quan arrenqui el bull. Coure de 8 a 12 minuts, depenent de la mida del pollastre, i deixar refredar PAS 2 / Si el pollastre és gros, tallar els pits per la meitat i passar per una beixamel espessa. Si el pollastre ha estat a la nevera, la beixamel s'agafarà millor. Deixar refredar a la nevera un parell d'hores per donar consistència a la beixamel i facilitar l'arrebossat posterior PAS 3 / Batre els ous amb un pessic de sal i pebre i passar-hi els trossos de pollastre amb cura. Arrebossar després amb el pa ratllat i, si es vol, repetir l'operació. Es pot congelar

PAS 4 / Fregir per immersió en oli d'oliva ben calent, fins a daurar. Escórrer sobre paper de cuina per retirar l'excés d'oli. No caldria descongelar abans de fregir

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/pollastre-villeroi>