



## Bocaditos de pollo al estilo alemán con hierbas variadas

4 personas



Tiempo:



Preparación:  
5 Mins




Tiempo de cocción:  
4 Mins

### Ingredientes:

- 300g de filete de pechuga de pollo
- 50g de queso de cabra tierno
- 50ml de leche
- 80g de hierbas variadas
- Sal y pimienta al gusto
- Ralladura de un limón orgánico
- ½ diente de ajo
- 5 rebanadas de pan tostado
- 2 huevos
- 200g de pan rallado
- 300ml de mantequilla sin sal

### Método:

#### Fase 1: Preparación


1. Coloca la cuchilla.  Añade la cebolla y pica pulsado el botón de triturar  durante 15 segundos.
2. Añade el filete de pechuga de pollo, la sal, el ajo y un poco de pimienta molida y pica durante 30 segundos pulsando el botón de triturar. 

# kCook

*Hazlo en casa, hazlo fácil*



1/2

3. Añade el pan tostado, el queso tierno, las hierbas, la ralladura de limón y la leche y pica durante 30 segundos más pulsando el botón de triturar. 
4. Retira la mezcla de carne y forma los bocaditos.
5. Pasa los bocaditos por pan rallado y fríe en mantequilla derretida.
6. En cuanto se doren, sácalos y colócalos sobre papel absorbente para que escurran.
7. Condimenta al gusto y sirve.