Bolitas de pollo

Pensando en que cenar, he encontrado una receta de **bolitas de pollo fritas**, y aprovechando que tenía unos filetes que sobraron ayer, me he decido hacerla.

Puedes **acompañar las bolitas con cualquier salsa** que te apetezca, barbacoa, ketchup, mayonesa, ali oli, americana,….. Con la que más te guste!!!!, aunque sólo también están muy ricos.

Ingredientes:

1. 500 grs de pechuga de pollo.
2. 2 lonchas de panceta o beicon.
3. 1 cucharadita de ajo en polvo.
4. Pan rallado.
5. Sal.
6. Pimienta.
7. 3 huevos.
8. Aceite para freír.

Preparación

Tritura el pollo con el beicon y pásalo a un bol grande. **Incorpora 1 huevo batido, el ajo en polvo y 3 cucharadas de pan rallado**. Mézclalo todo bien hasta que quede una masa homogénea.

Déjalo reposar unos 5 minutos para que coja cuerpo la masa.

Con las manos, **ve formando bolitas pequeñas.**

En un plato por pan rallado y en otro los 2 huevos batidos.

A continuación pasa **cada bolita de pollo primero por el pan rallado, seguido por el huevo y por último, otra vez por el pan rallado.**

Fríe en una sartén durante 6 minutos con el aceite a temperatura media. Pon las bolas de pollo encima de un plato cubierto con papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite.

Si lo acompañas de una buena ensalada, tienes una estupenda cena para toda la familia. **¡Qué aproveche!**