

LA RECETA DE HOY



Pollo apanado al horno

Ingredientes

- 700 g de pechuga de pollo
- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 10 ml de mostaza
- 1 cucharadita de paprika,
- Media cucharadita de comino molido,
- Media cucharadita de ajo granulado,
- 150 g de rallado
- 1 cucharadita de orégano seco,
- Sal y pimienta

Preparación

Batir los huevos en un recipiente grande y profundo con un tenedor; añadir la leche, la mostaza, el

pimentón, el comino, el ajo, y salpimentar ligeramente. Batir hasta tener una mezcla homogénea e introducir el pollo, removiendo para que se cubra bien. Tapar con film y dejar en la nevera como mínimo una hora. Precalentar el horno a 200°C y preparar una bandeja grande, con papel de aluminio pintado con aceite. Mezclar el resto de ingredientes en otro plato o fuente para formar un rebozado homogéneo. Colocar cada pieza en la bandeja y hornear durante unos 20 minutos. Esperar que se doren por cada lado y servir.

EL TIEMPO

Concepción | Hoy

07:00/ 2°
 12:00/ 8°
 16:00/ 10°
 20:00/ 9°



Mañana

Min/4° | Max/11°



Indice Radiación

Indice 2

Riesgo Bajo

EMERGENCIAS

Ambulancias	131
Bomberos	132
Carabineros (emergencias)	133
PDI	134
Fonodrogas	135
Socorro Andino	136
Información Policial	139
Fonoacción Sernac	143
Fono Niños	147
Conaf	130
Violencia de género	144
Delitos Sexuales	225657425
Alcohólicos Anónimos	227771010

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.