Frango crocante

www.receitasdafia.com/receitas/frango-crocante

Aprenda a fazer deliciosas iscas de frango super crocantes e delicioso, todos vão amar!



35 min 7 porções

Ingredientes

- 500 g de peito de frango sem pele e sem osso
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de óleo de gergelim
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 e ½ xícara (chá) de fubá
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Comece cortando o frango em filés e tempere-os com suco de limão, óleo de gergelim, sal e pimenta, deixando marinarem.
2. Em uma vasilha, bata levemente o ovo, o leite, o sal e a pimenta, formando uma mistura homogênea.
3. Em outra vasilha, coloque a farinha de fubá.
4. Aqueça uma frigideira em fogo médio, adicione óleo suficiente para cobrir metade dos filés.
5. Passe os filés no fubá, em seguida molhe-os na mistura com ovo e passe novamente no fubá.
6. Frite as iscas de frango em óleo quente por cerca de 4 minutos cada lado, garantindo que fiquem douradas e crocantes.
7. Retire as iscas da frigideira e coloque-as em um prato forrado com papel toalha para escorrer o excesso de óleo.
8. Sirva as iscas de frango ainda quentes e aproveite essa deliciosa receita de frango crocante com um toque cítrico!