

PROTEÍNA

Devolay

El devolay es un clásico plato de pollo relleno con mantequilla aromatizada con hierbas. Se caracteriza por su interior jugoso, ya que al cortarlo la mantequilla caliente fluye desde el centro. Está empanizado y frito hasta lograr una textura crujiente por fuera y suave por dentro.

120
MINUTOS

4
PORCIONES

Medio
DIFICULTAD

Europa
ORIGEN

INGREDIENTES

<input type="checkbox"/>	pechuga de pollo	4 filetes
<input type="checkbox"/>	mantequilla	80 g
<input type="checkbox"/>	ajo	3 dientes
<input type="checkbox"/>	perejil o eneldo picado	1 puñado
<input type="checkbox"/>	pimienta	cucharadita
<input type="checkbox"/>	sal	cucharadita
<input type="checkbox"/>	huevos grandes	2
<input type="checkbox"/>	pan rallado	6 cucharadas
<input type="checkbox"/>	harina de trigo	3 cucharadas
<input type="checkbox"/>	aceite vegetal o mantequilla clarificada	500 ml

PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la mantequilla con el ajo, las hierbas, la sal y la pimienta. Formar un cilindro, envolver y refrigerar hasta que endurezca.
- 2 Aplastar los filetes de pollo hasta que queden finos.
- 3 Cortar la mantequilla en 4 partes y colocar cada una sobre un filete. Enrollar firmemente (se pueden usar palillos si es necesario).
- 4 Preparar tres platos: uno con harina, otro con huevo batido y otro con pan rallado.
- 5 Empanizar en este orden: harina → huevo → pan rallado → huevo → pan rallado.
- 6 Calentar el aceite (máx. 180 °C).
- 7 Freír cada pieza durante 10–12 minutos hasta que esté dorada y bien cocida.
- 8 Servir inmediatamente para que la mantequilla fluya al cortar.

para acompañar

Devolay

<https://saborandes.com/recetas/devolay>

Sabor Andes — cocina nutritiva boliviana



Escanea para ver en línea