



**Tiempo de preparación:**  
60 minutos



**Porciones:**  
4 personas

## Deditos de pollo con salsa tártara

### Ingredientes:

#### Para los deditos de pollo:

- 500 g de pechuga de pollo, cortada en tiras
- 1 taza de harina de trigo
- 2 huevos batidos
- 1 taza de pan molido (puede ser panko o pan rallado)
- Sal y pimienta al gusto
- Ajo en polvo al gusto
- Aceite vegetal para freír

#### Para la salsa tártara:

- 1/2 taza de Mayonesa B&B
- 2 cucharadas de Ketchup B&B
- 1 cucharadita de Mostaza B&B
- 1 cucharadita de Salsa Inglesa B&B
- 1 cucharadita de Vinagre B&B
- 1 cucharada de perejil fresco finamente picado
- 1 cucharada de chile pimienta rojo
- 1 cucharada de cebollín finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

#### Deditos de Pollo:

1. Sazona las tiras de pollo con sal, pimienta y ajo en polvo.
2. Pasa cada tira por harina, luego por huevo batido y finalmente por pan molido.
3. Fríe en aceite caliente hasta que estén doraditos y crujientes.
4. Escurre sobre papel mayordomo para eliminar el exceso de aceite.

#### Salsa Tártara Casera:

1. En un recipiente mezcla bien la mayonesa, ketchup, mostaza, salsa inglesa y vinagre.
2. Agrega el perejil, chile pimienta y cebollín picados.
3. Ajusta con sal y pimienta al gusto.
4. Refrigerera por 15 minutos para intensificar el sabor.

