



Sanduíche de frango empanado



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Sobrecoxa de frango (sem osso)	10 unidades	1,3 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Farinha de trigo	1 xícara e meia (chá)	165 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Pão brioche	10 unidades	950 g
Picles (fatiado)	2 xícaras (chá)	240 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o leite e o suco de limão, e misture. Junte a sobrecoxa, tampe com plástico-filme e leve à geladeira, por 1 hora, para tomar gosto.
2. Retire o frango da marinada, escorra e transfira para outro bowl. Acrescente o sal e misture.
3. Em uma GN, coloque a farinha de trigo e o Creme de Cebola Ajinomoto®, e misture. Empane as sobrecoxas passando pela mistura.
4. Frite em imersão, em óleo quente, aos poucos, por cerca de 5 minutos, ou até dourar.

Escorra para retirar o excesso de óleo.

5. Montagem: corte os pães, distribua as fatias de pickles e coloque a sobrecoxa. Sirva em seguida.