



# TIRITAS DE POLLO APANADOS EN TORTILLA CHIPS

## Ingredientes

- 8 tiras de pechuga de pollo
- ½ taza de harina
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de paprika
- ½ cucharadita de pimienta
- 2 huevos
- 1 bolsa de tortilla chips de Old el paso
- Salsas para acompañar:
- Salsa verde
- Creamy queso
- Taco sauce

## Preparación

- 1.1. Se precalienta el horno a 350 grados.
2. En un bowl mezclamos la harina, la sal, pimienta, paprika y comino.
3. En otro bowl batimos los dos huevos.
4. Trituramos las tortillas chips.
5. Pasamos las tiritas de pollo primero por la harina condimentada, luego por los huevos y por último por las tortilla chips trituradas.
6. Las colocamos en una bandeja de hornear y las llevamos al horno por 20 minutos.
7. Se sirven acompañadas de la salsa.