

## Ingredientes

Pechuga de pollo: 250g

Pimentón dulce: 1/2 cdta

Curry: 1,5 cdta

Comino: 1/2 cdta

Sal

Harina: para empanar

Pan rallado

Mantequilla: 50g

Harina: 50g

Leche: 500 ml

Nuez moscada: 1/2 cdta

Pimienta

Huevo: 2

Aceite de girasol

## Instrucciones

- Cocer el pollo en agua con sal y pimienta entera (temperatura interna de 63°C) y deshilachar
- Dorar la mantequilla, echar el comino, curry y pimentón y cocinar 1 min
- Poner la harina y cocinar 3 min
- Integrar la leche con varillas poco a poco y cocinar hasta que espese la bechamel
- Echar sal y pimienta al gusto, la nuez moscada y el pollo e integrar todo
- Poner todo en un bol, tapar con un film (que esté a contacto con la bechamel) y dejar 12h en la nevera
- Bolear la masa, empanar y freír