

POLLO AL ESTILO KFC

Ingredientes para el marinado:

½ pollo u 9 piezas de pollo
2 tazas de leche o suero de leche
1 huevo

Ingredientes para rebozar:

2 tazas de harina de trigo
2/3 de taza de maicena
1 Cda. de sal
1/2 Cda. de azúcar
1/2 Cda. de polvo para hornear
1/2 Cda. de orégano seco
1/2 Cda. de tomillo seco
1/2 Cda. de albahaca seca
1 Cda. de pimienta negra molida
1 Cda. de pimentón
1 Cda. de pimienta blanca
1 Cda. de ajo en polvo
1/2 Cda. de jengibre en polvo
1 Cda. de cebolla en polvo
Aceite vegetal para freír

Preparación:

En un bol grande, mezclar la leche y el huevo. Sumergir las piezas de pollo y marinar en el refrigerador al menos 2 horas o durante toda la noche.

En un cuenco grande mezclar la harina de trigo, la maicena, todas las especias y condimentos secos. Remover hasta tener perfectamente mezclada las harinas con las especias.

Pasar cada pieza de pollo por la harina especiada para rebozar. Deben quedar bien cubiertas.

Para un rebozado más grueso, remojar cada pieza de pollo en la leche y pasar nuevamente por la harina especiada.





Freír el pollo en pequeñas cantidades en freidora de aire a la temperatura que indica el fabricante.
Si se fríen en aceite, colocar abundante aceite en un sartén y colocar pocas piezas para una fritura correcta, durante 15 minutos o hasta que estén bien dorado y cocido por dentro.
Colócalas sobre una rejilla o toallas de papel para que escurran el exceso de aceite.
Dejar reposar el pollo durante unos minutos antes de servir para que se asienten los jugos y el empanizado se mantenga crujiente.
Servir con ensalada y patatas fritas o puré.

¡Hasta la próxima!